Melde



Das Melde

Spirituosen-Fachbüchlein

für die Freunde unserer Erzeugnisse

Herausgeber: KONSUM,
Kornbrand- und Likörfabrik „Melde“, Cottbus
Text-Bearbeitung: Chefdestillateur Max Hoffmann
Gestaltung: Verkaufsleiter Gerhard Gründer

EINLEITUNG

Nachdem nun das Ministerium für Lebensmittel-Industrie die neuen Begriffsbestimmungen für Spirituosen veröffentlicht hat, übergeben wir folgende Warenkunde für Spirituosen zum Selbststudium den Freunden unserer Fabrikate.

Das kleine Fachbüchlein soll hauptsächlich unseren jungen Mitarbeitern, den Lehrlingen in den Verkaufsstellen und Geschäften, in denen Spirituosen verkauft werden, gewidmet sein. Sie sollen aus diesen Aufzeichnungen mit den Grundbedingungen über die Zusammensetzung der vielerlei Sorten von Spirituosen vertraut gemacht werden. Sie sind es ja, die sich durch Erreichen der fachlichen sowie beruflichen Kenntnisse zum zukünftigen Ein- und Verkäufer qualifizieren werden, denn man erwartet von unseren Kollegen des Handels, daß eine gute Sachkenntnis vorhanden ist, und der Kunde die Sortenwahl so erhält, daß seine Freizeit beim Genuß eines vorzüglichen Tropfens zu einem Erlebnis gestaltet wird.

Aber auch unseren älteren Berufskolleginnen und -kollegen sowie Einkäufern soll dieses Fachbüchlein zur Auffrischung und Erweiterung ihrer guten Fachkenntnisse und Handelserfahrungen dienen.

Cottbus, September 1955 *Der Verfasser*

Schon im frühen Altertum waren geistige Getränke bekannt. Es bereiteten die Germanen, Ägypter sowie Gallier ein bierähnliches Getränk — Met genannt. In den weinbautreibenden Ländern um das Mittelmeer, Italien, Griechenland und im Orient wurde aus den Weintrauben durch Pressen und Vergärung der Wein bereitet.

Die Entstehungsgeschichte des Alkohols kann heute nach manchem Widerstreit der Auffassungen — wenigstens für die europäischen Kulturländer — als einigermaßen geklärt angesehen werden. Es steht dank der wissenschaftlichen Forschung der vergangenen Jahrhunderte wohl einwandfrei fest, daß die naturwissenschaftlichen Gelehrten des Altertums Aristoteles, Hippokrates, Plinius u. a. zwar die Gegenwart eines brennbaren Stoffes im Wein erkannt hatten, daß sie es aber nicht verstanden, diesen von den wässerigen Bestandteilen durch Erhitzen abzuscheiden und zu konzentrieren. Marcus Graecus soll sein „Feuerwasser" aus altem roten Wein durch Destillation auf gläsernen Retorten über Salz und Schwefel im Sandbad und Kondensation gewonnen haben. Es handelt sich hierbei um Destilliergeräte, die angeblich schon im 4. Jahrhundert von den Alchimisten näher beschrieben wurden.

Erst viel später, ca. um 800, destillierten Benediktinermönche auf Retorten, welche aus Lehm waren, den vergorenen Wein durch wiederholte Destillation ab, versetzten das Destillat mit heilbringenden Kräutern und verabreichten es als Arznei. So kommt von Lippmann bei seinen tiefgründigen Forschungen zu dem Schluß, daß die Erfindung des Alkohols bzw. die erste Darstellung des Weingeistes mit Sicherheit erst in die Zeit zwischen 1050—1150 fallen dürfte. In Dunkel gehüllt bleibt vorläufig der Zeitpunkt der ersten Branntweinherstellung der orientalischen Völker. — Li-chi-tschin schreibt in seiner aus dem 16. Jahrhundert stammenden Schrift, daß die Chinesen die Destillation des „araki" aus Reiswein und

Stutenmilch erst z. Z. der mongolischen Dynastie 1260—1367 lernten. Anfang bis Mitte des 16. Jahrhunderts stand der Branntwein im Dienste der Heilkunde. Viele Rezepte in den verschiedensten Variationen, hergestellt aus gebranntem Wein und Heilkräutern, über Goldblättchen destilliert, sollten eine geradezu wunderbare Wirkung zur Heilung aller Gebrechen des Körpers haben. Der flüchtige Geist „spiritus" wurde aber auch aus Honig, Äpfeln, Birnen, Quitten, Kirschen u. dgl. unter Salzzusatz gewonnen, und zwar nach wochenlangem Digerieren der gefüllten Gefäße in heißem Pferdemist oder gärenden Weintrestern und daran anschließender Destillation und Rektifikation. Vom 16. Jahrhundert ab ist auch die Herstellung von Likören bekannt. Durch die Verbesserung der Destillierapparate wurde die Branntweinherstellung in größeren Mengen vorgenommen, und man ging zur Verarbeitung anderer zucker- und stärkemehlhaltiger Rohstoffe über.

In diese Zeit — um 1500 – fällt auch die Gründung des Kornbrennereigewerbes in Cottbus. Das erste Buch über Brennerei von Obst und Wein erschien im Jahre 1483 in Augsburg von Dr. Schrick und 1682 über Kartoffel- und Getreidebrennerei von Dr. Becker, Frankfurt/Main. Im Jahre 1750 entstand die erste große Kartoffelbrennerei von David Möllinger in Mönchsheim (Pfalz).

Durch die Einführung verbesserter Kolonnenapparate von Pistorius, durch welche in einem Arbeitsgang Prozente von 90–95 erreicht wurden, wurden die Kleinbrennereien unrentabel und gingen in landwirtschaftliche Brennereien auf.

Im Jahre 1680 wurde in Preußen erstmalig Branntwein versteuert, und im Jahre 1887 wurde das Gesetz auf ganz Deutschland erweitert. 1918 wurde das erste Branntweinmonopolgesetz verabschiedet und trat am 1. 10. 1919 in Kraft, mußte aber im Jahre 1922 wieder abgeändert werden.

In der ganzen Welt wird der Spiritus (Alkohol, Weingeist oder Branntwein) vornehmlich durch Gärung gewonnen. Unter einer solchen alkoholischen Gärung versteht man den Zerfall vergärbarer, gelöster Zuckerarten in Alkohol und Kohlensäure. Hervorgerufen wird dieser Vorgang durch Hefe, eine mikroskopisch kleine, einzellige Pflanze, die zu den Pilzen gehört. Während die Kohlensäure als Gas entweicht, bleibt der gebildete Alkohol in dieser gelöst und wird daraus nach beendeter Gärung durch Destillation „Brennen“ gewonnen. Der vom Alkohol befreite, entgeistete Destillationsrückstand wird als Schlempe bezeichnet.

Zur *Spiritusgewinnung* können alle Stoffe dienen, die fertig gebildeten gärungsfähigen Zucker oder Stoffe enthalten, die durch besondere Vorbehandlung in vergärbaren Zucker übergeführt werden können.

Als zuckerhaltige Stoffe kommen in Betracht:

Zucker selbst, wie er in Deutschland aus Rüben und in tropischen Ländern aus Zuckerrohr gewonnen wird.
Melasse. Das ist der Restsirup der Zuckerfabrikation, aus dem auf einfachen Wege Zucker nicht mehr gewonnen werden kann.

Obst. Zuckerreiche Beerenfrüchte, Enzianwurzeln.
Rüben aller Art, wie Zuckerrüben, Futterrüben.
Molke, der Rückstand bei der Quarkbereitung.

Zahlreiche andere, besonders im Auslande für die Herstellung von Industriesprit verwendeten zuckerhaltigen Früchte und Pflanzenteile wie: Korinthen (Griechenland), Rosinen und Feigen (Türkei), Johannisbrot (Portugal, Italien), Mohwablüten (Indien), Bananen, Datteln, Palmensäfte u. a.
Die *stärkemehlhaltigen Rohstoffe* bilden die Hauptrohstoffe für die Erzeugung von Spiritus in großen Mengen.
Verarbeitet werden hauptsächlich:

Kartoffeln, aus denen in Deutschland bis zum Jahre 1945 die Hauptmenge des hier hergestellten Spiritus gewonnen wurde;

Getreidearten, von denen in Deutschland vor allem Roggen, seltener Weizen, Gerste, Hafer u. a. verwendet werden.

Von den im Ausland wichtigen stärkehaltigen Brennereistoffen werden außer Reis auch Mais- und Hirsearten zeitweise in Deutschland verarbeitet.

Ferner zellulosehaltige Stoffe, wie Holz und Holzabfälle, in denen die Zellulose durch Behandlung mit Säure in Zucker übergeführt wird. Hierher gehören auch die bei der Sulfitzellstoffabrikation anfallende Ablaugen, die sogenannten Sulfitlaugen, die ebenfalls zur Spriterzeugung benutzt werden, und zwar für technische Zwecke.

Inulin und Sichenin enthaltene Knollen und Wurzeln kommen für die Spirituserzeugung in weitaus geringerem Umfange in Betracht als die stärkemehlhaltigen Rohstoffe; erwähnt seien die *inulinhaltigen* Topinamburknollen und Cichorienwurzeln sowie das Sichenin enthaltene Isländisch Moos.

Auch aus den Erzeugnissen und Rückständen anderer Gärungsgewerbe, z. B. Wein, Bierabfällen u. a. kann durch einfache Destillation Alkohol gewonnen werden.

Aus Kartoffeln und Melasse gewinnen wir einen neutralen Sprit, der zur Herstellung von Trinkbranntwein und Likören dient. Jedoch wird dieser Sprit auch für medizinische Zwecke, in der Parfüm- und Essigindustrie verwendet.

Wir unterscheiden

Rohsprit

Primasprit

fein filtrierten Sprit

extrafein filtrierten Sprit.

Der Rohsprit wird auf Rektifizierapparaten, die sehr kompliziert sind, einer nochmaligen Destillation unterzogen und der Vor- und Nachlauf von dem guten Mittellauf getrennt. Dieses Produkt ist der Primasprit. Wenn dieser Primasprit herabgesetzt über Lindenholzkohlefilter läuft und anschließend nochmals rektifiziert wird, so erhält man den feinfiltrierten Sprit.

Diese Spritsorten dienen zur Herstellung von Trinkbranntweinen und Likören.

Als Richtlinien und gesetzliche Bestimmungen gelten für ihre Herstellung „die Begriffsbestimmungen für Spirituosen“ in der DDR.

Erteilung des Prüfzeichens für Spirituosen

Für inländische Spirituosen entfällt die Bezeichnung „Deutsches Erzeugnis". Dieses gilt nicht für „Deutscher Weinbrand" und „Deutscher Weinbrand-Verschnitt". Für diese Erzeugnisse gelten die Bestimmungen des Weingesetzes vom 25. Juli 1930 und deren Ausführungsbestimmungen vom 16. Juli 1932. „Deutsches Erzeugnis" wird ersetzt durch das Prüf- oder Gütezeichen des Deutschen Amtes für Material- und Warenprüfung; ohne dieses dürfen im Inland keine Spirituosen in den Verkehr gebracht werden.
Für die Kennzeichnung der Güte von Spirituosen dient das Prüfzeichen. Es besteht in einem Dreieck mit abgerundeten Ecken. Bei Klassifizierungen (in Vorbereitung) der Erzeugnisse erhält das Dreieck im Innern die Zahl 2, 1 oder den Buchstaben S. Diese bedeuten Klasse 2, Klasse 1 oder Sonderklasse. Es ist also falsch zu sagen, die Spirituose habe das Gütezeichen erhalten. Sie kann nur mit einem Prüfzeichen versehen sein. Bei der Klassifizierung werden auch die höchstmöglichen Punktzahlen gefordert werden müssen.
Demnach ergeben sich für die einzelnen Güteklassen folgende Werte:

Klasse 2	=	13—16 Wertmale
Klasse 1	=	17—18 Wertmale
Klasse S (Sonderklasse)	=	19—20 Wertmale

Beurteilungsgrundsätze für Spirituosen

Aussehen:

Wertmale:		Beurteilungsgrundsätze:
5	sehr gut	klar, blitzblank, sauber, Farbe der Bezeichnung entsprechend
4	gut	blank, sauber und Farbe der Bezeichnung entsprechend, leichter Bodensatz (bei Fruchtsaft)

3 ausreichend	leichter, bei ungesüßtem Bittern, Trübschleier, noch ausreichend, eine Kleinigkeit zu kräftig, zu schwach nicht ganz blank, Farbfehler unter- bzw. überfärbt
2 abfallend	schwach getrübt, Farbe abweichend starker Bodensatz
1 sehr schlecht	stark unsauber, unnatürlich

Geruch:

Wertmale:	Beurteilungsgrundsätze:
5 sehr gut	arteigen, charakteristisch, vollaromatisch
4 gut	arteigen, Aroma noch deutlich erkennbar
3 ausreichend	schwach arteigen, schwach aromatisch
2 abfallend	spritig, ausdruckslos, überaromatisiert, zu säuerlich bei Fruchtgeschmack
1 schlecht	fremdartig, parfümartig, esterartig
0 sehr schlecht	dumpfig, muffig, nach S 02, unangenehm, starker Fremdgeruch, Gummischlauchgeschmack.

Geschmack:

Wertmale:	Beurteilungsgrundsätze:
10 sehr gut	arteigen, abgerundet, vollblumig, vollfruchtartiges Aroma

9	gut	arteigen, blumig, noch abgerundet, noch vollfruchtig
8	befriedigend	nicht ganz abgerundet, aber noch arteigen, fruchtig
7	ausreichend	noch arteigen, aber etwas verdeckt, Aroma etwas schwach, aber noch erkennbar, etwas einseitig
6	abfallend	Aroma etwas zu schwach, einseitig, nicht abgerundet, ausdrucklos
4— 5	stark abfallend	leicht bitter, leicht sauer, etwas unrein, künstlich, bonbonartig, schwacher Fremdgeschmack
2– 3	schlecht	scharf bitter, nach Terpen, unrein fuselig, stärkerer Fremdgeschmack, artfremd
0— 1	sehr schlecht	muffig, laugig, seifig, widerlich, ungenießbar.

Um die Anerkennung als Qualitätsware zu erhalten, müssen insgesamt mindestens 13 Wertmale erreicht werden, von denen

für Aussehen	3 Wertmale	=	ausreichend
für Geruch	3 Wertmale	=	ausreichend
für Geschmack	7 Wertmale	=	ausreichend

erlangt sein müssen.

Erreicht das Erzeugnis diese Punktzahl nicht, wird es vom DAMW abgelehnt und der Hersteller wird benachrichtigt, um den Fehler zu beheben und neue Proben durch den Rat des Kreises entnehmen zu lassen und diese dem DAMW wiederum zur Prüfung einzusenden.

Die Arbeit der Gutachterausschüsse beim DAMW ist eine Gemeinschaftsarbeit von Spezialfachleuten und dem Vorsitzenden des Ausschusses. Nur durch deren Zusammenarbeit

und durch das Austauschen und Besprechen ihrer Facherfahrungen ist die Gewähr dafür gegeben, daß die Produktion den angestrebten hohen Qualitätsstand erreicht.

Außer der Sinnenprüfung muß auch die chemische Zusammensetzung berücksichtigt werden. Das ist notwendig, um minderwertige oder verfälschte Rohstoffe festzuhalten oder eine zu beanstandende mengenmäßige Beschaffenheit festzustellen. Die chemische Analyse hat weiterhin den Beweis zu erbringen, daß die gesetzlichen Vorschriften gewahrt sind und dem Verbraucher bei Verwendung des Genußmittels kein Nachteil entsteht.

Bei einer Spezifizierung werden die Spirituosen allgemein in vier Hauptgruppen eingeteilt:

1. Einfache, aromatisierte und bittere Trinkbranntweine
2. Liköre und Punschextrakte
3. Inländische und ausländische Edelbrände
4. Nach besonderem Verfahren hergestellte Spirituosen

1. Einfache, aromatisierte und bittere Trinkbranntweine

1a) *Einfache Trinkbranntweine* sind Sprit-Wassergemische mit Bezeichnungen wie:
Klarer, Weißer, Harter, Wodka
Der Alkoholgehalt beträgt 32–40 %, bei Wodka 40 %. Adlershofer Wodka wird nach besonderem Verfahren mit 45 % hergestellt.

1b) *Aromatisierte Trinkbranntweine* sind ebenfalls Sprit-Wassergemische mit den verschiedenen Geschmackszusätzen wie Konzentrate, Bonifikateure, Kornbrand, Lutter, Obstbrände oder Destillate gewisser Vegetabilien.
Der Alkoholgehalt beträgt 32—40 %.
Sie werden unter folgenden Bezeichnungen in den Verkehr gebracht:
Cottbuser, Nordhäuser, Richtenberger, Olbernhauer, Aquavit, Anis, Fenchel, Ingwer, Kümmel, Pfefferminz, Wacholder; ferner Rostocker Doppelkümmel, der einen Alkoholgehalt von 38 oder 40 % haben muß.

1c) *Bittere Trinkbranntweine oder Bittere:*
Dies sind Sprit-Wassergemische unter Verwendung von bitteren und aromatischen Pflanzen- oder

Fruchtauszügen bzw. deren Destillaten und Zusätzen von Fruchtsäften, ätherischen Ölen und Essenzen. Der Alkoholgehalt liegt zwischen 32 und 40 %.
Sie sind bekannt unter Bezeichnungen wie: Bitter, Gewürzbitter, Klosterbitter, Kräuterbitter, Gebirgsbitter, Magenbitter, Pirnaer Bitter. Ausnahmen in bezug auf den Alkoholgehalt machen Aromatique mit 40 %, Bittere Tropfen 45 %, Angostura 40 bis 48 % und Boonekamp mit 45—48 %.

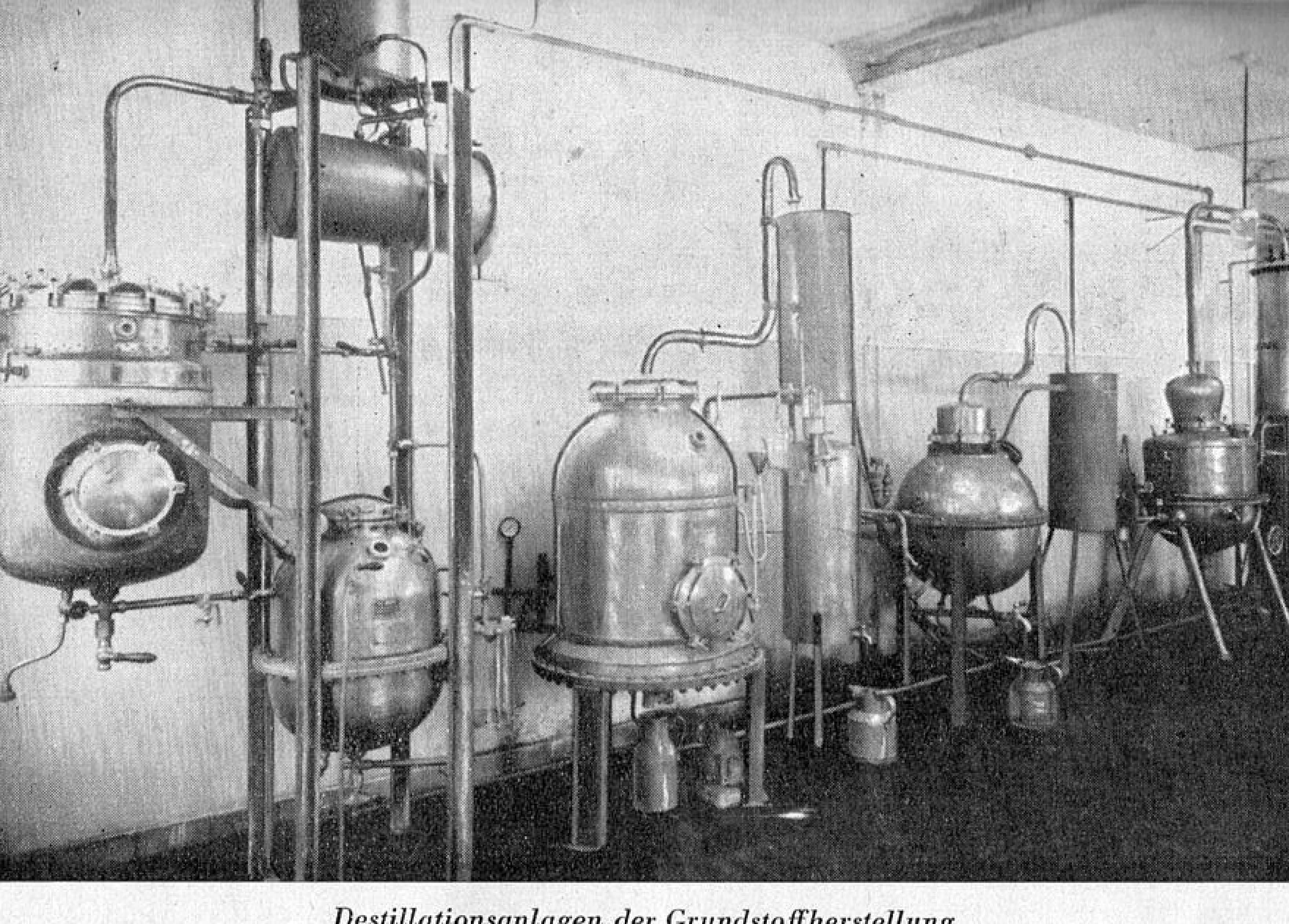
Aromatique wird unter Verwendung eines Drogenansatzgemisches von mehreren bis 20 Sorten hergestellt. So werden dazu verarbeitet: Nelken, Kubeben, Enzianwurzel, Cassiablüten, Curacaoschalen, Piment, Angelikawurzel, Pfefferminzkraut, Winterrinde, Johannisbrot u. a.
Der Zuckergehalt beträgt bis 150 g in 1 Liter.

Bei *Bitteren Tropfen* finden folgende Drogen Verwendung: Unreife Pomeränzchen, Quassiaholz, Winterrinde, Enzianwurzel, Kardobenediktenkraut, Nelken, Kalmuswurzel. Sie werden ohne Zuckerzusatz hergestellt.
Alkoholgehalt: 45 %.

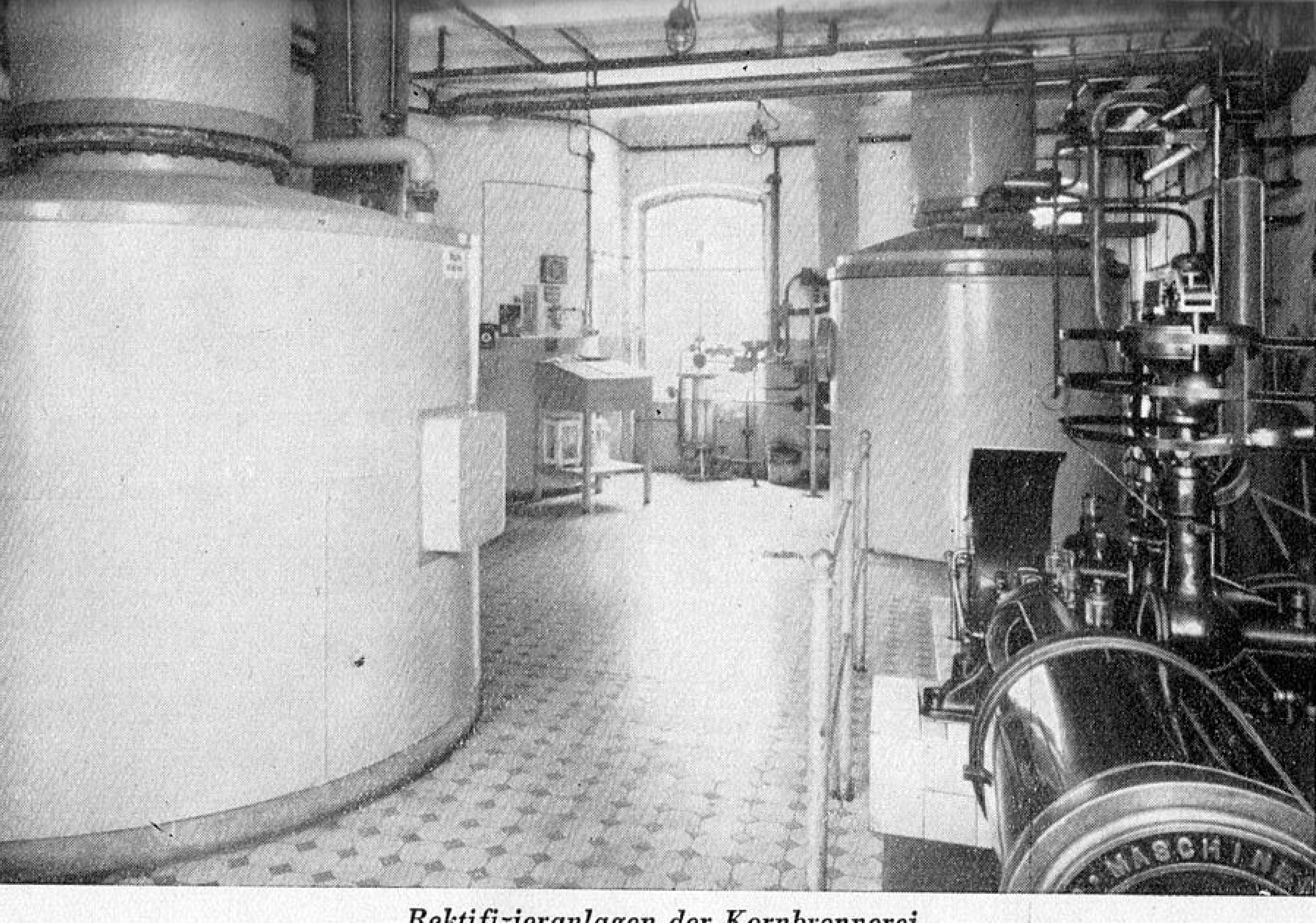
Angosturabitter wurde erstmalig von dem Arzt Dr. Siegert in der Stadt Angostura am Oriniko im Jahre 1842 erfunden. Die hierzu verarbeitete Drogenmischung besteht aus Angosturarinde, Sandelholz, Chinarinde, Galgantwurzel, Kardamom, Nelken u. a.
Der Alkoholgehalt beträgt 45—48 %. Zucker findet keine Verwendung. Zur Abrundung werden Honig und Weine verarbeitet.

Boonekamp ist wohl der bekannteste der Magenbitter, die bei Magenverstimmungen und Verdauungsstörungen angewendet werden. Zur Verarbeitung gelangen Drogenauszüge folgender Sorten:

Unser Betriebslabor



Destillationsanlagen der Grundstoffherstellung



Rektifizieranlagen der Kornbrennerei



Teilansicht des Spirituosen-Herstellungsraumes

Johannisbrot, Süßholz, Anis, Fenchel, Sternanis, Lärchenschwamm, Theriak. Ferner werden auch Gewürze wie: Nelken, Zimt, Safran, Kalmus zur Aromaverstärkung mitverarbeitet. Bitterdrogen wie: Aloe, Bitterklee, Wermut geben den starken Bittergeschmack. Um am Glase einen opalisierenden Ansatz hervorzurufen, wird Guajakharz oder Guajakholz mitverarbeitet. Boonekamp wurde zuerst von der Firma Kamp, Antwerpen 1815, unter dem Namen „Magenbitter" als bittere Magentropfen mit einem von den deutschen Erzeugnissen abweichenden Charakter hergestellt.

Die Spirituosen dieser Hauptgruppe sind im allgemeinen Erzeugnisse aus Prima- oder feinfiltriertem Sprit bzw. Edelbränden und Wasser mit Zusatz von Zucker oder Zucker mit Stärkesirup, Fruchtsäften, Drogen- oder Fruchtauszügen bzw. Destillaten, ätherischen Ölen, Essenzen, Fruchtäthern und Fruchtestern.

Der Extraktgehalt muß in 100 ccm Flüssigkeit mindestens 22 g betragen.

Der Mindestalkoholgehalt ist für Liköre auf 30 Volumenprozente festgesetzt. Der Höchstgehalt beträgt für Fruchtsaft- und Fruchtaromaliköre 35 Vol.%, für Bitter-, Kräuter- und Gewürzliköre 40 Vol.%. Ausnahmen bilden nur solche Erzeugnisse, für die in der Nomenklatur besondere Alkoholstärken festgesetzt sind.

Diese umfangreiche Hauptgruppe von Likören und Punschextrakten kann in 10 Untergruppen gegliedert werden:

Bitterliköre	Weinhaltige Liköre
Kräuterliköre	Gewürzliköre
Destillatliköre	Emulsionsliköre
Fruchtsaftliköre	Sonstige Liköre
Fruchtaromaliköre	Punschextrakte

Bitterliköre müssen — als Unterschied zu den Bitteren — wie schon erwähnt, einen Mindestextraktgehalt von 22 g in 100 ccm = 220 g im Liter haben. Durch die Zugabe von Zucker und Stärkesirup werden diese Spirituosen meist als „halbbitter“ oder „halbsüß“ gekennzeichnet.

Vertreter dieser Gruppe sind u. a.:
Alpenkräuterlikör, Angelikalikör, Bayrischer Kräuterlikör, Deutscher Kräuterlikör, Enzianlikör, Halb und Halb, Oberlausitzer Bitterlikör, Reiterlikör, Stonsdorfer Bitterlikör.

Diese Liköre sind, wie schon erwähnt, Mischungen von Spritwasser unter Verwendung von Zucker und Stärkesirup sowie Auszügen und Destillaten von aromatischen Drogen wie: Unreifen Pomeränzchen, süßen und bitteren Pomeranzen- und Zitronenschalen, Curacaoschalen, Angelikawurzel, Angelikasamen, Ingwerwurzel, Enzianwurzel, Johannisbrot, Alant- und Rhabarberwurzel, Pfefferminzkraut u. a.

Ich möchte hier nur einige der bekannteren Sorten herausgreifen, z. B. *Stonsdorfer:* der Alkoholgehalt beträgt 30 bis 35 Vol.%, Mindestextraktgehalt 220 g im Liter.

Stonsdorfer war früher eine Herkunftsbezeichnung, durfte also nur in Stonsdorf hergestellt werden, ist jedoch dann Gattungsbezeichnung für alle nach der Art der ehemals in Stonsdorf hergestellten Kräuterliköre geworden. Er wird unter Verwendung nachfolgender Drogen hergestellt: Kalmuswurzel, Ingwerwurzel, Petersilienwurzel, Schlangenwurzel, Galgantwurzel, Chinesischer Zimt, Anissamen, Pfefferminzkraut, Piment, Zimtblüte, Kubeben, Wacholderbeeren, Pomeranzenschalen u. a.

Halb und Halb ist einer der bekanntesten und beliebtesten Kräuterliköre. Er ist aus dem Holländischen kommend als Half on Half bekannt. Wie schon der Name bezeichnet, ist er halbsüß — halbbitter. Es ist ein feiner Pomeranzengeschmack zu verspüren und klingt in feinbitteren Geschmack aus, was auf Verwendung von Curacaoschalen, Ingwer, Enzian, Kardobenediktenkraut zurückzuführen ist. Zur Abrundung dienen in kleinen Mengen Kardamom und Zimt.
Der Alkoholgehalt beträgt 35—40 Vol.%.
Der Zuckergehalt 250—300 g je Liter.

Alpenkräuterlikör ist ein Likör, welcher in früheren Jahren sehr beliebt war und dem Abteilikör sehr ähnelt.
Der Alkoholgehalt beträgt 35—40 Vol.%.
Der Extraktgehalt beträgt 250 g im Liter.

Zur Verwendung kommen Auszüge und Destillate von nachfolgenden Drogen und Gewürzen:
Kalmuswurzel, Enzianwurzel, Ingwerwurzel, Kamillen, Pomeranzenfrüchte, Ivakraut, Rosmarinkraut, Lavendelblüte, Macisblüte, Wermutkraut, Pomeranzenschalen, bittere, Galgantwurzel, Majoran u. a.

Reiterlikör ist wohl zur Zeit der am meisten im Verkehr verlangte rassige, feurige Herrenlikör.
Der Alkoholgehalt beträgt 40—45 Vol.%.
Der Extraktgehalt bewegt sich zwischen 250 und 300 g je Raumliter.
Zur Verwendung kommen Auszüge und Destillate von folgenden Drogen und Gewürzen: Sandelholz, Galgantwurzel, Angelikawurzel, Alantwurzel, Rhabarberwurzel, Curacaoschalen, Pomeranzenschalen, Nelken, Ingwer, Fenchel, Kardamom, Coriander, Muskatnüsse.

Kräuterliköre werden durch Mazeration und anschließender Destillation von bestimmten Kräutern hergestellt. Am bekanntesten sind hier die verschiedensten Abteiliköre — Mönchslikör, Diktiner, Kloster- und Karthäuserliköre.
Der Alkoholgehalt beträgt 30—40 Vol.%.
Der Extraktgehalt liegt zwischen 250—380 g je Raumliter.
Als Vorbild des *Abteilikörs* dient der echte „Benediktiner", der zuerst in mehreren Likörfabriken der Stadt Fècamp in der Normandie, Departement Niederseine, hergestellt wurde.
Der Alkoholgehalt beträgt 30 – 40 Vol.%.
Der Mindestextraktgehalt 220 g.
Gute Qualitäten haben 38—40 Vol.% Alkohol und 300 bis 350 g Extrakt.

Zur Herstellung gelangen Destillate von einer Drogenmischung von Galgantwurzel, Ingwer, Kalmus, Kardamom, Koriander, Krauseminze, Tonkabohnen, Thymian, Wacholderbeeren usw.

Der Karthäuserlikör ist ebenfalls ein Kräuterdestillatlikör, ähnlich dem Abteilikör. Zum Vorbild dient diesem Likör der echte, von Karthäusermönchen entwickelte und auch heute noch berühmte „Chartreuse".
Die Karthäusermönche hatten ursprünglich ihren Sitz im Kloster la grande Chartreuse unweit von Grenoble in Frankreich. Die älteste Aufzeichnung ist vom Jahre 1605; im Jahre 1757 wurde das Rezept vervollkommnet. Nach Aufhebung des Klosters 1901 siedelten die Mönche vorübergehend nach Tarragona über. Später ist dann die Herstellung im Ursprungsland wieder aufgenommen worden.
Der Karthäuser ist gelb und grün im Handel, er darf nicht unter 35 Vol.% hergestellt werden und sollte nicht weniger als 300 g Extrakt enthalten. Der Original „Chartreuse" hat etwa 43 Vol.% Alkohol und 380 g im Liter Zuckergehalt.
Es wird von nachfolgenden Drogen und Gewürzen ein Mazerat und anschließend ein Destillat hergestellt, und zwar: Angelica, Alpenbeifuß, Ysopkraut, Anis, Macis.
Zur Abrundung dienen feinster Bienenhonig und ein Zusatz von Weindestillat.
Die Diktiner und Klosterliköre sind auf ähnlichen Grundlagen aufgebaut.

Gewürzliköre erhalten ihren Namen nach den in der Hauptsache verwendeten Gewürzen wie Anis, Ingwer, Kümmel, Sellerie, Nelken, Vanille, Waldmeister usw. Ein Gewürzlikör darf als Goldwasser bezeichnet werden, wenn er Blattgoldflitter in der Flasche enthält.
Der Alkoholgehalt bewegt sich zwischen 30 und 40 Vol.%.
Der Extraktgehalt muß mindestens 220 g betragen.

Die hauptsächlichsten Vertreter dieser Gruppe sind: Kümmellikör, Getreidekümmel, Allaschkümmel, Pfefferminz, Goldwasser, Anisette, Vanille-Likör und Ingwer.
Waldmeister, Nelken- und Sellerielikör sind weniger gefragt.
Ich will hier nur einige Zusammenstellungen geben:

Goldwasser ist ein Destillatlikör. Zur Herstellung dienen die verschiedensten Gewürze und Drogen wie: Kümmel, Selleriesamen, Nelken, Zimt und Zimtblüte, Kardamomen, Pomeranzenschalen, Wacholderbeeren, Koriander, Zitronenschalen.
Er ist einer der ältesten Liköre und verdankt seinen Namen dem ihm beigegebenen Blattgold, welches aber keine Einwirkung auf den Geschmack hat, sondern in die Zeit des Altertums zurückgreift, in welcher man dem Gold eine heilbringende Wirkung zuschrieb.
Der Alkoholgehalt beträgt 38–40 Vol.%.
Der Mindestextraktgehalt 220 g im Liter.

Kümmellikör wird aus Kümmelölen und Kümmeldestillaten hergestellt, diese werden aus Kümmelsamen — der beste ist der holländische Kümmelsamen — hergestellt.
Der Alkoholgehalt beträgt 30—40 Vol.%.
Der Extraktgehalt 220 g im Liter.

Getreidekümmel-Likör ist ein hochwertiger Kümmellikör, und es darf nur Kornsprit und über Kümmelsamen gezogenes Kümmeldestillat verarbeitet werden.
Der Alkoholgehalt beträgt meistens 40 Vol.%.
Der Extraktgehalt 150—250 g im Liter.

Allasch-Doppelkümmel ist ein nach den Begriffsbestimmungen unter reichlicher Verwendung von Kümmeldestillat hergestellter Kümmellikör, der mindestens 300 g Zucker im Liter enthält und einen Alkoholgehalt von 40 Vol.% besitzt.
Den Namen verdankt er dem ehemaligen Gut Allasch bei Riga, wo er in dieser Art 1823 erstmalig hergestellt und von dort aus über die ganze Welt verbreitet wurde.

Pfefferminz- und Anisliköre werden unter Verwendung der entsprechenden Öle hergestellt.
Der Alkoholgehalt beträgt 30—40 Vol.%.
Mindestextraktgehalt 220 g im Liter.

Ingwerlikör wird aus Auszügen von Ingwerwurzel — die beste ist die Cochin-Ingwerwurzel – hergestellt. Zur Abrundung dienen Auszüge von anderen Gewürzdrogen wie Coriander, Nelken und Johannisbrot.

Der Alkoholgehalt beträgt 30—40 Vol.%.

Der Extraktgehalt sollte bei Ingwerlikör wenigstens 300 g im Liter betragen.

Destillatlikör sind z. B. „Curacao weiß", „Curacao triple sec", „Kakao weiß". Diese sind ausschließlich unter Verwendung der betreffenden Destillate hergestellt.

Über diese Liköre werden wir noch bei den Gruppen der Fruchtaromaliköre sowie über sonstige Liköre hören.

In Fruchtsaftlikören muß der Saft derjenigen Frucht, nach der das Erzeugnis benannt wird, als wesentlicher Bestandteil enthalten sein und geschmacklich hervortreten. Das Wort Fruchtsaftlikör muß unter der jeweiligen Fruchtangabe auf dem Hauptetikett angegeben sein. Fruchtsaftliköre mit keiner hervortretenden Fruchtsaftnote müssen als Mehrfruchtsaftlikör gekennzeichnet werden. Zur Herstellung von Fruchtsaftlikören dürfen nachfolgende Früchte verwendet werden: Ananas, Blutorangen, Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Kirschen, Johannisbeeren, Pflaumen und Wildfrüchte (z. B. Holunderbeeren). Zusätze anderer Fruchtsäfte und natürlicher Aromastoffe sind erlaubt. Eine Färbung mit Farbstoffen jeder Art ist bei Fruchtsaftlikören verboten. Eine Ausnahme bildet lediglich der Ananasfruchtsaftlikör, der mit Zuckerkulör gefärbt werden darf. Kompositionen von Fruchtsäften mit anderen natürlichen Aromastoffen (wie z. B. Kirsch-Orange, Kirsch mit Rum) müssen den Bedingungen der Fruchtsaftliköre entsprechen und als Fruchtsaftlikör gekennzeichnet sein.

So haben wir den *Kirsch-Likör* mit 30 – 35 Vol.% Alkohol und mindestens 220 g Extrakt.

Kirsch mit Rum. Dieses ist ein Kirsch-Likör unter Zusatz von Rum. Eine gesetzlich vorgeschriebene Menge Rum ist nicht festgelegt, doch muß der Likör geschmacklich gut abgestimmt und das Kirsch- und Rum-Bukett soll ausgeglichen sein. Außer Kunstrum kann jede Sorte Rum verwendet werden, auch Deutscher Rum.

Alkoholgehalt 30—35 Vol.%.

Mindestextraktgehalt 220 g im Liter.

Edelkirsch. Der Hauptgrundstoff ist Sauerkirschmuttersaft. Es soll die beste Qualität verarbeitet werden, welche sich durch ein fruchtiges Aroma und dunkle Farbe auszeichnet. Im Gegensatz zum Cherry Brandy soll hier aus-

schließlich der Fruchtsaftgeschmack „Edelkirsch" hervortreten. Die Bezeichnung verlangt einen besonders hochwertigen Kirschlikör. Man verwendet zur Abrundung Kleinigkeiten von Weindestillat, Kirschwasser, Kirschdestillat und Rum.
Alkoholgehalt beträgt 35 Vol.%.
Mindestextraktgehalt 220 g im Liter.

Cherry Brandy. Er nimmt unter den Fruchtsaftlikören eine Sonderstellung ein. Zu seiner Herstellung finden vor allem hochwertiger Kirschsaft und Kirschwasser Verwendung. Der Gehalt an Kirschwasser und Kirschsaft muß dabei so groß sein, daß beide Stoffe im Geruch und im Geschmack deutlich erkennbar sind.
Alkoholgehalt 30—35 Vol.%.
Mindestextraktgehalt 220 g im Liter

Brombeerlikör, Kroatzbeere,
Blackberry Brandy
sind Erzeugnisse, welche Brombeermuttersaft wertbestimmend enthalten. Das Wort „Brandy" verlangt einen Zusatz von Brombeergeist, d. h. ein Teil der Brombeeren wird mit Sprit versetzt und in der Destillierblase unter Dampfeinwirkung abgetrieben bzw. destilliert.
Alkoholgehalt 30—35 Vol.%.
Mindestextraktgehalt 220 g im Liter.

Edel-Cassis, 35 % Alkohol, 350 g Extrakt
ist ein Edel-Erzeugnis und gehört der Sonderklasse an. Er ist einer der bekanntesten Fruchtsaftliköre in Frankreich und ist unter der Bezeichnung Dijon de Jeanne bekannt und wird aus dem Saft der eigenartig aromatischen schwarzen Johannisbeere bereitet. Ein Teil des Sprits wird durch den aus den Beeren und deren Preßrückständen durch Gärung und Destillation mit Sprit bereiteten Cassisgeist ersetzt. Die Farbe des Likörs ist eine tiefdunkelweinrote und zeigt einen Wein- oder Weinbrandcharakter.

Dieser Likör hat auch in Deutschland sehr viele Anhänger gefunden und wird sich auch weiterhin viele Liebhaber zuziehen. Nur müßte dem Anbau der schwarzen Johannisbeere mehr Sympathie entgegengebracht werden. Im Volksmund spricht man davon, daß die schwarzen Johannisbeeren nach Wanzen — oder, wie der Berliner sagt, nach Tapetenflundern — riechen.

Außerdem kann man Fruchtsaftliköre herstellen aus Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Holunderbeeren und Pflaumen. Diese bringt man unter der Bezeichnung der Frucht in den Handel, die den Hauptanteil des Saftes gibt.

Hagebutten, Ebereschen, Moosbeeren sind Wildfrüchte und man kann auch diese zu Fruchtsaftlikören verarbeiten und verdient sich der in der ČSR als Speziallikör bekannte Jarcebinca (Eberesche) größter Beliebtheit. Die Früchte der wilden Eberesche sind nicht so gut geeignet und verarbeitet man mehr die Kulturform von Sorbus vuiuparia.

Zum Schluß der Fruchtsaftliköre haben wir noch

Ananaslikör und Blutorangenlikör.

Zu der Herstellung von *Ananaslikör* muß reiner Ananasfruchtsaft verarbeitet werden. Außerdem werden alkoholische Auszüge der Preßrückstände und Fruchtschalen bei der Herstellung verwendet. Eine Nachfärbung ist mit Zuckerkulör gestattet.

Alkoholgehalt 30—35 Vol.%.

Mindestextraktgehalt 220 g im Liter.

Blutorangenlikör ist zum Unterschied von Orangen- oder *Goldorangenlikör* ein Fruchtsaftlikör aus dem Saft der Blutorange. Eine Mitverwendung anderer Fruchtsäfte ist gestattet. Färbung aber unzulässig. Außerdem wird von den dünn abgebänderten Schalen ein Mazerat und Destillat hergestellt und mit verarbeitet.

Der Alkoholgehalt beträgt 30—35 Vol.%.

Der Mindestextraktgehalt 250—300 g im Liter.

Zu dieser Gruppe gehören:

1. Aprikosen-Likör
2. Aprikot Brandy
3. Pfirsich-Likör
4. Orangen-Likör
5. Zitronen-Likör
6. Mandarinen-Likör
7. Bergamotte-Likör
8. Pampelmusen-Likör
9. Maraschino-Likör
10. Prünelle
11. Hagebutten-Likör
12. Preißelbeer-Likör
13. Wildfrucht-Likör

Diese haben einen Alkoholgehalt von 30—35 Vol.%.
Mindestextraktgehalt von 220 g im Liter.

Ferner gehören zu dieser Gruppe:

Pomeranzen-Likör *Curacao-Likör*

Diese Liköre stellt man ein mit einem Alkoholgehalt von 35—40 Vol.% und einem Mindestextraktgehalt von 220 g im Liter.

Die Fruchtaromaliköre sind gegenüber den Fruchtsaftlikören keine minderwertigen Erzeugnisse, sondern es werden aus den Früchten bzw. Schalen auf dem Wege der Mazeration und Destillation die Aromastoffe gewonnen. Beliebige Färbung mit unschädlichen Farbstoffen ist gestattet. Die bekanntesten Sorten sind die der Zitrusfrüchte, und zwar gehören dazu: Zitronen, Orangen oder Apfelsinen, Bergamotte, Mandarinen, Pomeranzen, Curacao und Pampelmusen. Bei diesen Früchten werden nur die ganz dünnen Schalen durch Maschinen abgebändert und durch Mazeration und Destillation zu Grundstoff weiterverarbeitet.
Der Alhoholgehalt beträgt 30—35 Vol.%.
Der Mindestextraktgehalt 220 g im Liter.

Ausnahmen sind, wie schon vorher erwähnt, Pomeranzen- und Curacao-Likör.

Zu der Gruppe der Fruchtaromaliköre gehören auch die Liköre der Steinfrüchte: Pflaumen, Aprikosen, Pfirsiche.

Als Pflaumenlikör haben wir einen Fruchtsaftlikör, welcher bereits erwähnt wurde und jetzt einen Prünelle als Fruchtaromalikör. Vor dem Krieg wurde ein einfacher Prünelle-Likör unter Zusatz von etwas Fruchtsäure oder Zitronensaft, Bittermandelöl, Vanille, Sprit und Zwetschgenwasser in den Verkehr gebracht und war ein in weitesten Kreisen bekanntes Kunsterzeugnis; es darf nach den neuen Begriffsbestimmungen nicht unter dieser Bezeichnung in den Verkehr gebracht werden. Sein ursprüngliches Vorbild, der echte Prünelle, wird vor allem in Frankreich aus dem Saft gewisser, der Aprikose oder dem Pfirsich nahestehender Prunussorten bereitet, es soll auch der gelbe Nektarinenpfirsich, der jedoch nicht in unseren deutschen Baumschulen gezogen wird, dazu verarbeitet werden.

Auch soll daselbst vor allem der rote Saft und Geist der nach dem ersten Frost geernteten Schlehe (Prunus spinosa) in Süddeutschland die gelbe oder blaue Pflaume (Zibarte, im Volksmund genannt) zur Bereitung von Prünellengeist und Prünellenlikör gebraucht werden. Letztere wächst an den Westabhängen des Schwarzwaldes wild in Hecken und wird im Herbst geerntet. Man kann auch bei uns in Deutschland besonders aromatische Pflaumen, Mirabellen und Reineklauden verarbeiten, indem man durch Abpressen der mit den Steinen vermahlenen Früchte einen alkoholischen Auszug und aus den Rückständen ein Destillat gewinnt.

Alkoholgehalt 30—35 Vol.%.
Mindestextrakt 220 g im Liter.

Zur Herstellung von Aprikosen-Likör und Aprikot-Brandy dienen die abgepreßten Säfte sowie der alkoholische Auszug der Preßrückstände, ferner Aprikosenbranntwein bzw. Aprikosendestillat. Das Aprikosenaroma wird hauptsächlich durch den alkoholischen Auszug der Fruchtrückstände be-

dingt. Ferner wird das Aroma durch Zusatz von Aprikosenkerndestillat durchgreifender gestaltet. Auch der Zusatz von Weindestillat erhöht das würzige Aroma, ohne daß der feine Aprikosengeschmack darunter leidet oder fremdartig verändert wird.

Der Alkoholgehalt beträgt 30—35 Vol.%.
Der Mindestextraktgehalt 220 g im Liter.

Auch die Herstellung von echtem Pfirsichlikör oder Peachbrandy ist so ungefähr dieselbe wie vorgenannter Aprikot-Brandy. Es werden ebenfalls wieder die Früchte mit den Steinen mittels Mühle zerkleinert, durch Abpressen der Fruchtsaft gewonnen und mittels Alkohol aus den Preßrückständen ein Macerat und Destillat gewonnen. Auch tragen einige Liter Weindestillat zur Verfeinerung bei.

Der Alkoholgehalt beträgt ebenfalls 30—35 Vol.%.
Der Extraktgehalt 300—350 g.

Maraschino-Likör kommt als wasserheller Likör in den Handel. Der echte Maraschino de Zara enthält als wesentlichen Anteil Maraskassprit. Als Ausgangsfrucht dient die Maraskakirsche, die in einigen Küstengebieten auf Berghängen in der Umgegend von Zara in Dalmatien heimisch ist. Die Maraskakirschen werden eingeweicht, vergoren und auf einfachen Brenn- oder Destilliergeräten abgebrannt. Bei dem Maischen werden wahrscheinlich Weichselzweige und Gewürze wie Zimt und dergleichen mit verarbeitet.

Der Alkoholgehalt beträgt 30—35 Vol.%.
Der Mindestextraktgehalt 220 g im Liter.

Ebereschenlikör, Preißelbeerlikör und Wildfruchtlikör

gehören auch mit zu den Fruchtaromalikören. Man findet diese Sorten nur vereinzelt im Verkehr und haben zur Zeit noch nicht die volle Bedeutung, die man ihnen eigentlich zu-

messen sollte. Der Likör der Eberesche ist in der ČSR unter der Bezeichnung „Jarcebinca“ bekannt.
Der Alkoholgehalt beträgt 30—35 Vol.%.
Der Extraktgehalt beträgt 220 g im Liter.

Weinhaltige Liköre
gehören zu den wertvollsten Likören. Besonders ist hervorzuheben und sehr bekannt der „Cordial Medoc“. Man hat es hier mit einem ausgesprochenen Weinbrandlikör zu tun, der nach alten Rezepturen aus größeren Mengen eines feinen Weindestillates oder alten Weinbrandes meist unter Mitverwendung von Typagestoffen, auch aromatischen, schweren Weinen hergestellt wird. Einer der bekanntesten Vertreter dieses Likörs ist das Produkt der Firma C. A. Jourde, Bordeaux. Zur Abrundung dienen ganz kleine Mengen von Iris (-Veilchenwurzel).

Der Alkoholgehalt beträgt 40 Vol.%.
Der Extraktgehalt beträgt 250—300 g im Liter.

sind eihaltige Erzeugnisse mit einem Alkoholgehalt von 20 Vol.%.

Zur Zeit sind im Verkehr Eierlikör und Kakao mit Ei. Eierlikör wird hergestellt unter Verwendung von ff-Sprit, Wasser, Zucker und Eigelb aus frischen Hühnereiern. Für 1 Liter Eierlikör benötigt man 240 g Eigelb, dies bedeutet, daß 14 bis 16 Eigelb für 1 Liter gebraucht werden. Ein Zusatz von 2 bis 3 Litern Eiweiß auf 100 Liter ist bei der Herstellung erforderlich, weil dadurch die Ausscheidung von Eieröl verhindert wird. Die Abschöpfung des wertvollen Eieröles ist verboten. Treten bei längerem Stehen der Flaschen an deren Böden kleine Trennungen der Emulsionen unter Ausscheidung wasserheller Flüssigkeitsschichten ein, so kann man diese durch einfaches Umschütteln sehr leicht wieder beseitigen.

Eierlikör kann auch auf Vorrat von mindestens 1 Jahr hergestellt werden, da nach meinen Erfahrungen während dieser Zeit keine qualitätsmäßigen Veränderungen eintreten können. Es dürfen nur Eier verwendet werden, die im eigenen Betriebe aufgeschlagen sind. Ein einziges schlechtes Ei vermag den Geschmack des Likörs vollkommen zu verderben oder zumindest so stark zu beeinträchtigen, daß Beanstandungen erfolgen können. Verboten ist die Verwendung von Farbstoffen, Verdickungsmitteln, Ersatzstoffen für Eigelb (auch Trockeneigelb) oder für Zucker, die Verwendung von Milch. Die Herstellung eines Eierlikörs beläuft sich auf ca. sechs Stunden, da durch ein mehrstündiges intensives Rühren der Mischung im Eierlikörmischapparat in Verbindung mit der Erwärmung eine sämige Emulsion erzielt wird. Eierlikör ist ein ausgesprochenes Frauengetränk und ist Kranken und Rekonvaleszenten zur Stärkung sehr zu empfehlen.

Der Alkoholgehalt beträgt 20 %.
Zuckergehalt im Liter 300 g.

Aus Eierlikör lassen sich auch die beliebten Mischgetränke, wie „Blutgeschwür", „Knickebein" und andere kunstvolle Mischungen, zubereiten.

Kakao mit Ei ist ebenfalls ein Emulsionslikör und muß nach den gesetzlichen Bestimmungen 180 g Eigelb und 30 g Kakao im Liter enthalten.

Der Alkoholgehalt beträgt 20 Vol.%.
Mindestextraktgehalt 220 g im Liter.

Nach den alten Begriffsbestimmungen war die Bezeichnung „Schokoladen-Cocktail" nach den neuen Begriffsbestimmungen ist dieses nicht mehr möglich.
Zu der Gruppe „Sonstige Liköre" gehören *Kakao-*, *Kaffee-* und *Teeliköre,* außerdem „Honiglikör" oder „Bärenfang", ferner Schwedenpunsch.

„Bärenfang" ist ein Honiglikör. In seiner edelsten hochwertigen Form besteht er hauptsächlich aus einem sehr süß gehaltenen Gemisch von echtem Bienenhonig und Zuckersirup bei entsprechender, nicht zu niedriger Alkoholeinstellung. Eine Aromatisierung mit Gewürzauszügen, die wohl einen höheren Honiggehalt vortäuschen sollen und leicht einen fremdartigen Charakter geben, ist verboten.

Am besten ist die Verwendung von Lindenblütenhonig sowie vor allem der intensivere Heidehonig, der allerdings zu starken Trübungen neigt. Der Likör ist sehr schwer zu filtrieren und ist ein längeres Lagern erforderlich. Für 100 Liter Likör müssen 30 kg Honig verarbeitet werden.

Der Alkoholgehalt beträgt 30–35 %.
Der Mindestextraktgehalt 220 g im Liter.


Melde
Melde-Silber
Melde
Melde-Gold
Getreide-Korn
GETREIDE
KORN
Getreide-Korn
Cottbuser
KORN
EDELBRAND
Melde
Weinbrand
Verschnitt
Sonderklasse
Weinbrand
Verschnitt
SPEZIAL


Melde
REITER-LIKÖR
Melde
Der Melder
Der Bitterlikör
Boonekamp
40 Vol %
Melde
Melde
HALB
UND HALB
40 Vol %
Melde
GEGRÜNDET ANNO 1714


Sonderklasse
EDEL-
KIRSCH
35 VOL%
Melde

Melde
SCHWARZE
Johannisbeere
FRUCHTSAFT-LIKÖR
35 VOL%
Melde

Melde
Kroatz
beere
Melde

Melde
Kirsch
35 VOL%
Melde



Sonderklasse
Eierlikör
Melde



KRISTALL
ORANGE
KRISTALL
ZITRONE
KRISTALL
KÜMMEL



Melde
MELDE ERZEUGNIS
GETREIDE
KÜMMEL
Melde

Wir unterscheiden zwei Sorten von Kakaolikör: Der weiße Kakaolikör von wasserheller Farbe und fein zurücktretendem, schwach vanilleähnlichem Kakaoaroma ist ein reines Destillaterzeugnis — diese Ware darf nicht gefärbt werden. Der braune Kakaolikör dagegen besteht aus einer Mischung von Kakaoauszug und Kakaodestillat und unterscheidet sich infolgedessen von dem ersteren durch einen etwas herberen, kräftigeren Kakaogeschmack. Der Kakaolikör wird unter Verwendung von Kakaopulver, Kakaoschalen und Kakaokeimen hergestellt. Bei Kakao/weiß und Kakao mit Nuß, welcher noch einen Haselnußzusatz bekommt, wird ausschließlich ein Kakaodestillat verarbeitet.

Bei dem braunen Kakaolikör werden die gleichen Rohstoffmengen verarbeitet, nur wird die Mazeration auf ca. 14 Tage ausgedehnt, um besonders kräftig schmeckende Auszüge zu erhalten. Zur Abrundung dienen Kirschwasser und Vanilleauszug.

Der Alkoholgehalt beträgt 25–35 Vol.%.

Der Mindestextraktgehalt 220 g im Liter.

K a f f e e l i k ö r darf nur unter Verwendung von Bohnenkaffee hergestellt werden, und zwar müssen in einem Liter 30 g enthalten sein. Mokkalikör muß in einem Liter 50 g Bohnenkaffee enthalten. Der geröstete Kaffee wird entweder warm oder kalt mit einer Alkoholwassermischung ausgezogen oder im Brühverfahren behandelt. Anschließend werden die Rückstände destilliert und das gewonnene Destillat mit verarbeitet.

Der Alkoholgehalt beträgt 25—30 Vol.%.
Mindestextraktgehalt 220 g.

Tee- und Kolaliköre haben nur untergeordnete Bedeutung, besitzen eine anregende Wirkung auf das Nervensystem.
Der Alkoholgehalt beträgt 25—30 Vol.%.
Der Mindestextraktgehalt 220 g im Liter.
In die Gruppe der sonstigen Liköre fällt auch der Schwedenpunsch, er nimmt unter den Punschgetränken eine Ausnahmestellung ein; er wird auch Eispunsch genannt, da man ihn mit Eis gekühlt zu trinken pflegt. Er bildet in Schweden und den skandinavischen Ländern ein beliebtes Nationalgetränk.

Der Schwedenpunsch besteht im wesentlichen aus feinstem, feinblumigem Original-Arrak, ff. Sprit, Zucker und Wasser. Kleine Mengen von Südwein und Zitronensaft dienen zur Abrundung.
Der Alkoholgehalt beträgt 25—30 Vol.%.
Der Mindesextraktgehalt 220 g im Liter.

Ferner fallen unter diese Gruppe auch die sehr beliebten Kristall-Liköre. Fälschlicherweise werden sie im allgemeinen Eis-Liköre genannt. Sie sind sehr beliebt, hauptsächlich in der heißen Sommerzeit. Sie haben einen Vorteil, daß sich ein hoher Alkoholgehalt mit einem überdurchschnittlichen Zuckergehalt harmonisch vereint. Die Kristalle werden in einer besonderen Herstellungsweise erzielt. Durch Übersättigung von Zucker und Alkohol setzen sich durch Ausscheidungen an den Flaschenwandungen Zuckerkristalle an.

Am beliebtesten sind Kristall-Zitrone, -Orange, -Pampelmuse, -Mandarine und -Kümmel. Man könnte die Auswahl der Sorten noch erweitern. Es sind Mischungen von Prima- oder ff-Sprit, Wasser, Zucker und naturreinen Grundstoffen.

Färbung ist erlaubt, soweit es sich nicht um Fruchtsaftliköre handelt. Der Alkoholgehalt bewegt sich zwischen 35 bis 50 Vol.%, der Zuckergehalt bis 500 g je Liter.
Kristall-Liköre sind eisgekühlt zu servieren.

a) Punsch-Extrakte sind Gemische aus Prima-Sprit, Edelbränden, Traubenweinen, Fruchtweinen, Fruchtsäften, Zucker, Stärkesirup, aromatischen Extraktstoffen, die durch Destillation oder im Auszugsverfahren gewonnen werden.

b) Punsch-Extrakte müssen, wenn sie die Bezeichnung Rum-Punsch oder Arrak-Punsch tragen, unter Verwendung von 5 % Rum oder 10 % Arrak (bezogen auf den Gesamtalkoholgehalt) hergestellt werden. Die Herstellung von künstlichen Punsch-Extrakten ist verboten. Die Färbung mit gesetzlich zugelassenen Farbstoffen ist erlaubt. Rotfärbung muß jedoch deklariert werden.

c) Wein-Punsch-Extrakte, die als solche gekennzeichnet werden, müssen in 100 Raumteilen mindestens 20 Teile Wein enthalten. Wird Weinpunsch unter Benennung einer bestimmten Weinsorte in den Handel gebracht, so muß dieses Erzeugnis auf 100 Raumteile mindestens 20 Raumteile des betreffenden Weines enthalten. Fruchtsaftzusätze sind lediglich als Geschmackskorrigens gestattet. Als weinhaltige Getränke unterliegen sie den Bestimmungen des Weingesetzes.

d) Die aus Punschextrakten hergestellten Getränke werden nach entsprechender Verdünnung — ein Teil Extrakt und zwei Teile Wasser — als Punsch bezeichnet.

e) Für die Herstellung von Schwedenpunsch muß Arrak in ausreichender Menge verwendet werden. Die Verwendung von deutschem Arrak ist erlaubt.

INLÄNDISCHE UND AUSLÄNDISCHE EDELBRÄNDE

In diese Gruppe gehören Weinbrand, Übersee-Rum, Deutscher Rum, Übersee-Arrak, Deutscher Arrak und deren Verschnitte. Das sind solche Erzeugnisse, welche außer der oben angeführten Originalware noch Alkohol anderer Art (Prima-Sprit bzw. ff. Sprit) enthalten.

Der Mindestanteil für Weinbrand-Verschnitt und Arrak-Verschnitt beträgt 10 % und für Rum-Verschnitt 5 % vom Gesamtalkoholgehalt. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 38 %.

Ferner gehören zu dieser Gruppe Korn, Mindestalkoholgehalt von 32 % bzw. Kornbrand mit einem Mindestalkoholgehalt von 38 %, Topinamburbrand mit einem Mindestalkoholgehalt von 38 % sowie die aus Stein-, Kernobst und Beeren hergestellten Edelbrände und Geiste, wie Kirschbrand oder -wasser, Zwetschgenbrand oder -wasser, Aprikosengeist, Brombeergeist, Birnengeist, Ebereschengeist, Heidelbeergeist, Himbeergeist und Johannisbeergeist (Cassisgeist), mit einem Mindestalkoholgehalt von 45 %.

Unter Weinbrand versteht man das Produkt, welches unter der Bezeichnung Cognac bekannt war. „Cognac" ist eine Stadt im Departement Charente in Frankreich. Diese Bezeichnung ist aber nur für Erzeugnisse aus diesem Departement gestattet. Weinbrand wird aus Weindestillat hergestellt, welches durch Abbrennen, oder Destillation genannt, von sogenannten Brennweinen gewonnen wird.

Diese Brennweine sind in den Ursprungsländern (Frankreich, Italien, Ungarn, Bulgarien, Rumänien und Griechenland) mittels Weinalkohol auf ca. 22 Vol.% erhöhte Traubenweine. Außer Weindestillat sind Zusätze von Auszügen — sogenannte Typagen — gestattet; diese werden durch Lagerung von Weindestillat auf Limosinholzspänen, Backpflaumen,

Mandelschalen sowie grünen, unreifen Walnüssen hergestellt. Ferner ist ein Zusatz von Zucker (nicht mehr als 20 g im Liter) sowie Dessertwein 1 % und zur Färbung Zuckerkulör (gebrannter Zucker) zugelassen.
Als Vertreter dieser Produkte sind die Spitzenerzeugnisse der Sonderklasse im Handel, und zwar: Weinbrand, Weinbrand-Edel sowie Weinbrand-Auslese, welcher als einziger 42 Vol.% enthält.

Diese werden hergestellt aus Weindestillaten, welche aus den Brennweinen der Volksdemokratien und unter Zusatz von Charentedestillat hergestellt werden. Ferner Weinbrand-Verschnitt „Spezial", ebenfalls ein Erzeugnis der Sonderklasse, aber zum Gegensatz von Weinbrand-Verschnitt Normal mit 20 % Alkohol aus Weinbrand stammt. Auch bei Weinbrand-Verschnitt ist der Mindestalkoholgehalt 38 %.

Übersee-Rum ist ein Erzeugnis, welches aus Zuckerrohr und Zuckerrohrmelasse in den zuckerrohranbauenden Gebieten gewonnen wird. Die hauptsächlichsten Gebiete sind die westindischen Inseln und die großen und die kleinen Antillen (Jamaika, Kuba, Martinique, Barbados) sowie Guyana, Brasilien, Madagaskar und Mauritius.

Der Original-Rum wird mit ca. 75 % Alkohol eingeführt, wird aber vorwiegend zu Verschnittzwecken verwendet. In Deutschland wird der Rum-Verschnitt mit dem Juchtenaromacharakter bevorzugt, da sein Aroma ausgiebiger als andere Sorten ist. Er findet als Grog oder Zusatz zu schwarzem Tee Verwendung. Der Alkoholgehalt beträgt 38—45 % und der Mindest-Original-Rumgehalt 5 %, berechnet auf den Gesamtalkoholgehalt.

Nach der in den tropischen Gebieten angewandten Herstellungsweise wird in Deutschland ein deutscher Rum, welcher hauptsächlich unter Verarbeitung von Zuckerrübenmelasse hergestellt wird, gewonnen. Er ist nicht zu vergleichen oder

in Verbindung zu bringen mit einem Kunst-Rum, welcher auf synthetischer Basis, unter Verwendung von künstlichen Estern und Äthern, aufgebaut ist.

Arrak wird hauptsächlich aus Zuckerrohrmelasse und Reis gewonnen. Außerdem wird der Saft der Zuckerpalme, die den Palmwein liefert, mit verarbeitet. Erzeugnisland ist hauptsächlich Batavia auf Java. Des weiteren wird Arrak hergestellt in Goa und Ceylon, die aber untergeordneter Bedeutung sind.

Original-Arrak kommt mit ca. 58 % Alkohol in den Handel. Originalware ist innerhalb Deutschlands zu Trinkzwecken keine Handelsware, sondern wird ausschließlich zu Arrak-Verschnitt, welcher mit mindestens 10 % von der Originalware, gerechnet auf den Alkoholgehalt, hergestellt wird, verarbeitet. Der Alkoholgehalt beträgt 38—45 %. In Deutschland waren Bestrebungen im Gange, einen guten deutschen Arrak herzustellen, was aber bisher noch nicht hundertprozentig erfolgreich war.

Die Herstellung von Branntwein aus Getreide — ursprünglich in erster Linie Roggen und Gerste — ist rein deutschen Ursprungs und die älteste Art der deutschen Branntweingewinnung. Sie entstand unter Ausnutzung der Erfahrungen des älteren Braugewerbes im Anfang des 15. Jahrhunderts und hat der damals in Deutschland allein benutzten italienischen Erfindung der Branntweinerzeugung aus Wein erheblich Abbruch getan.

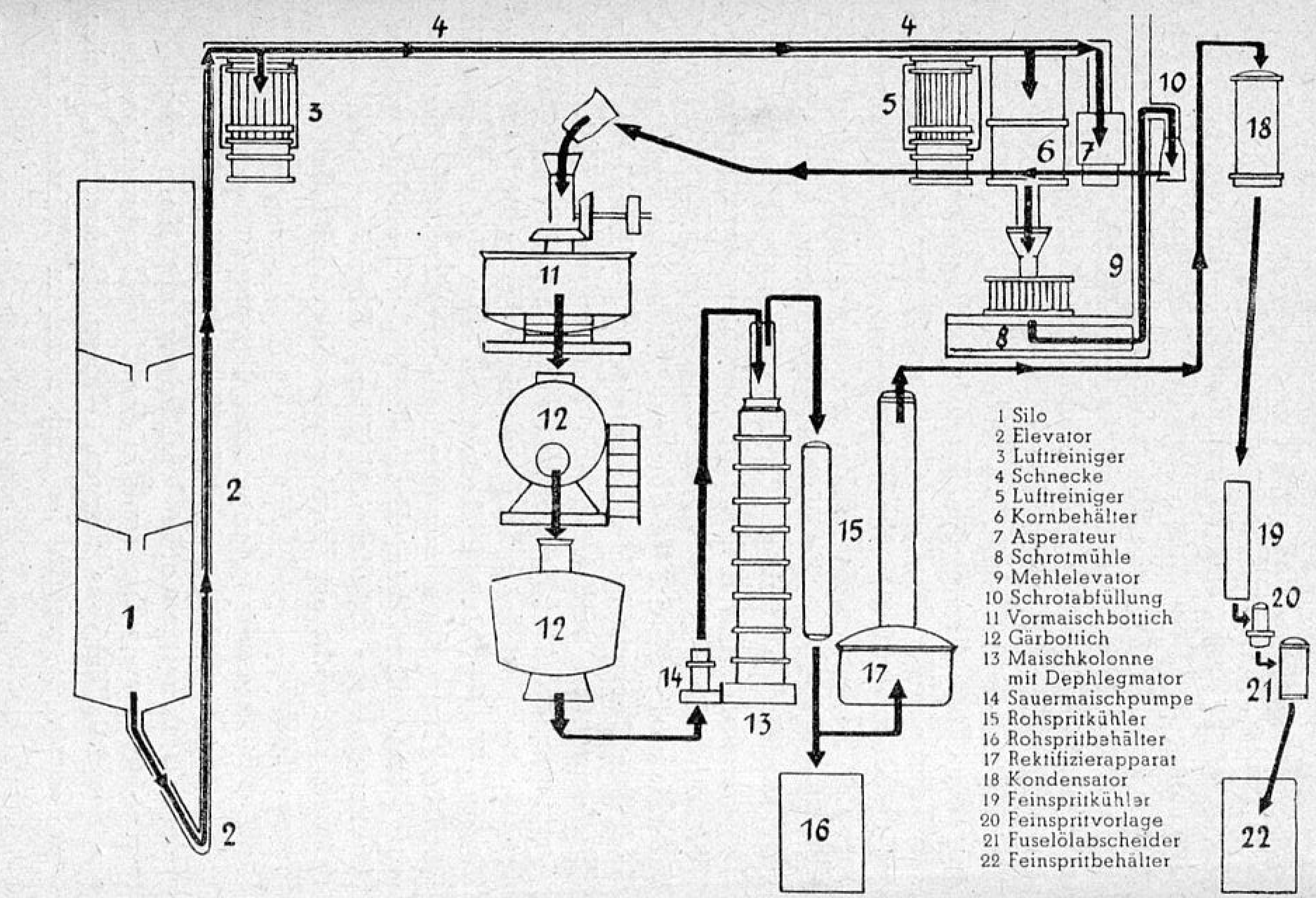
Mit der Entwicklung des Kartoffelanbaues vor ungefähr 170 Jahren nahm die Herstellung von Branntwein aus Kartoffeln einen größeren Umfang an, hat aber die Erzeugung des Kornbranntweines infolge seiner gegenüber dem Kartoffelbranntwein geschmacklich wertvolleren Eigenschaften nicht verdrängen können.

Haupterzeugnisstätten des deutschen Kornbranntweines sind Westfalen, die Nordrheinprovinz, Niedersachsen, Schleswig-Holstein sowie die Städte Cottbus, Nordhausen und Dresden.

Nach dem Branntwein-Monopolgesetz ist der Kornbranntwein ablieferungsfrei und kann von den Erzeugern selbst verwertet werden. Als „Kornbranntwein“ darf aber nur Branntwein in den Verkehr gebracht werden, der ausschließlich aus Roggen, Weizen, Gerste, Buchweizen oder Hafer hergestellt ist. Es darf nur Korn im ganzen oder geschrotenen Zustande mit seinen sämtlichen Bestandteilen verwendet werden. Branntwein aus Müllerei-Abfällen, Kornkleie und dergleichen gilt nicht als Kornbranntwein und ist daher ablieferungspflichtig.

Die Begriffsbestimmungen neuerer Fassung besagen:

Unter der Kennzeichnung „Kornbrand“ oder „Korn“ bzw. anderer Deklarationen in Verbindung mit Korn oder Getreide darf nur ein Erzeugnis in den Handel gebracht werden, das ausschließlich aus Roggen, Weizen, Buchweizen, Hafer oder Gerste hergestellt ist und nicht im Würzeverfahren


1 Silo
2 Elevator
3 Luftreiniger
4 Schnecke
5 Luftreiniger
6 Kornbehälter
7 Asperateur
8 Schrotmühle
9 Mehlelevator
10 Schrotabfüllung
11 Vormaischbottich
12 Gärbottich
13 Maischkolonne mit Dephlegmator
14 Sauermaischpumpe
15 Rohspritkühler
16 Rohspritbehälter
17 Rektifizierapparat
18 Kondensator
19 Feinspritkühler
20 Feinspritvorlage
21 Fuselölabscheider
22 Feinspritbehälter

gewonnen wurde. Die kennzeichnenden Eigenschaften eines aus **Korn** gewonnenen Alkohols müssen vorhanden sein.
Ein Doppelkorn ist ein Kornbrand, der einen Alkoholgehalt von 38 Vol.% aufweisen muß und durch längeres Lagern in Holzfässern mindestens drei Monate gealtert ist.
Bei der Herstellung von Kornbranntwein ist das vorstehende Reinheitsgebot peinlich zu beachten, das als Qualitätsschutz den Verbraucher vor minderwertiger Ware und Fälschungen sichern soll.

Von den aufgeführten einheimischen Getreidearten werden in den Kornbrennereien zur Herstellung des Kornbranntweines in erster Linie Roggen, seltener Weizen und noch seltener Gerste (außer der zur Malzbereitung erforderlichen Menge) als Rohstoffe verarbeitet. Bei der Beurteilung der volkswirtschaftlichen Bedeutung der Getreideverarbeitung in den Brennereien ist zu berücksichtigen, daß die beim Brennereiverfahren anfallende Schlempe ein hochwertiges Viehfutter ist, das infolge seines engen Nährstoffverhältnisses von verdaulichem Eiweiß- und Stärkewert, also der Nährstoffkonzentration, den Fütterungseffekt hinsichtlich der Milch-, Fleisch- und Fettproduktion günstig beeinflußt. Durch Verfütterung der Schlempe wird eine wesentliche Erhöhung der Milchproduktion und eine bessere Mastviehhaltung erzielt. Ebenfalls erwirkt der bei der Schlempefütterung reichlicher anfallende tierische Dünger eine bessere Fruchtbarkeit und führt so zur Erhöhung der Hektarerträge.

Aus der oben erläuterten Herstellungsweise wird das Korn-Feindestillat gewonnen; aus diesem werden hergestellt Getreidekorn 32 Vol.%, Kornbrand 40 Vol.%. Ferner gewinnt man, nach besonderem Verfahren hergestellt, Steinhäger 40 Vol.%, Edel-Aquavit 38—40 Vol.%, Genever 38 bis 40 Vol.%, Gin 38—40 Vol.% und Whisky 43 Vol.%. Getreidekümmel 38 – 40 Vol.% und Getreide-Kümmellikör 38 bis 40 Vol.%.

NACH BESONDEREM VERFAHREN HERGESTELLTE SPIRITUOSEN

In dieser Gruppe sind Korn, 32—35 %, die unter Verwendung von Kornbrand sowie auf Kornbasis beruhende Arbeitsweise, wie Steinhäger, Genever, Edel-Aquavia, Gin, welche einen Alkoholgehalt von 38—45 % aufweisen, zu erwähnen.

Ebenfalls fällt unter diese Gruppe der in den Vereinigten Staaten gebrannte Whisky, der hauptsächlich aus den Rohstoffen Mais, Roggen und Darrmalz hergestellt wird. Whisky besitzt einen typischen Rauchgeschmack.
Unter Anlehnung an dieses Verfahren wird auch in Deutschland ein deutscher Whisky hergestellt.

Adlershofer Wodka darf nur aus feinfiltriertem Sprit hergestellt werden.

Zu erwähnen wäre noch Enzian als Spirituose, der durch Abtrieb von Enzianwurzel-Maische gewonnen wird.
Untergeordneter Art sind ferner Trester-Branntwein, der aus Trestern der verschiedensten Obstsorten, wie Wein, Äpfeln und Birnen, hergestellt wird sowie der Hefe-Branntwein, der durch Abbrand von Weinhefe-Geläger gewonnen wird.
Der Mindestalkoholgehalt beträgt 38 %.

Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes vom 16. Juli 1932
(RGBl. I, Nr. 47)

Artikel 15 (zu § 16).

Bei der Herstellung von Weinbrand dürfen nur folgende Stoffe verwendet werden:

1. Weindestillat. dem die den Weinbrand kennzeichnenden Bestandteile des Weines nicht entzogen worden sind und das nicht mehr als 86 Raumhundertteile Alkohol enthält. Wird das Weindestillat aus verstärktem Wein hergestellt, so muß dieser aus verkehrsfähigem Weine lediglich durch Zusatz von Weindestillat mit einem Alkoholgehalt von mindestens 65 Raumhundertteilen oder von Armagnac-Weindestillat mit einem Alkoholgehalt von mindestens 52 Raumhundertteilen gewonnen sein. Der verstärkte Wein darf in einem Liter nicht mehr als 2 g flüchtige Säure (als Essigsäure berechnet) und nicht weniger als 12 g zuckerfreies Extrakt enthalten.
2. Reines Wasser;
3. technisch reiner Rüben- oder Rohrzucker in solcher Menge, daß der Gesamtgehalt an Zucker, einschließlich des durch sonstige Zusätze hineingelangenden (als Invertzucker berechnet) in 100 cm³ des gebrauchsfertigen Weinbrandes bei 20° nicht mehr als 2 g beträgt;
4. gebrannter Zucker (Zuckerkulör), hergestellt aus technisch reinem Rüben- oder Rohrzucker;
5. im eigenen Betriebe durch Lagerung von Weindestillat (Nr. 1) auf Eichenholz- oder Richenholzspänen auf kaltem Wege hergestellte Auszüge;
6. im eigenen Betriebe durch Lagerung von Weindestillat (Nr. 1) auf Pflaumen, grünen (unreifen) Walnüssen oder getrockneten Mandelschalen auf kaltem Wege hergestellte Auszüge, jedoch nur in so geringer Menge, daß

die Eigenart des verwendeten Weindestillats dadurch nicht wesentlich beeinflußt wird;

7. Dessertwein, jedoch nur in solcher Menge, daß in 100 Raumteilen des gebrauchsfertigen Weinbrandes nicht mehr als ein Raumteil Dessertwein enthalten ist;
8. mechanisch wirkende Filterdichtungsstoffe (Asbest, Zellulose und dergleichen);
9. technisch reine Gelatine, Hausenblase, Eier-Eiweiß, Käsestoff (Kasein);
10. Sauerstoff oder Ozon.

Artikel 16 (zu § 16):

Bei der Herstellung von Weinbrand-Verschnitt dürfen nur folgende Stoffe verwendet werden:

1. Weinbrand;
2. reiner, mindestens 90 Raumhundertteile Alkohol enthaltender Sprit;
3. reines Wasser;
4. technisch reiner Rüben- oder Rohrzucker in solcher Menge, daß der Gesamtgehalt an Zucker, einschließlich des durch sonstige Zusätze hineingelangenden (als Invertzucker berechnet) in 100 cm^3 des gebrauchsfertigen Weinbrand-Verschnittes bei 20^0 nicht mehr als 2 g beträgt;
5. gebrannter Zucker (Zuckerkulör), hergestellt aus technisch reinem Rüben- oder Rohrzucker;
6. im eigenen Betriebe durch Lagerung von Weindestillat (Artikel 15, Nr. 1), auf Eichenholz oder Eichenholzspänen auf kaltem Wege hergestellte Auszüge;
7. in eigenem Betriebe durch Lagerung von Weindestillat (Artikel 15, Nr. 1) auf Pflaumen, grünen (unreifen) Walnüssen oder getrocknete Mandelschalen auf kaltem Wege hergestellte Auszüge, jedoch nur in so geringer

Menge, daß die Eigenart des verwendeten Weinbrandes dadurch nicht wesentlich beeinflußt wird;

8. Dessertwein, jedoch nur in solcher Menge, daß in 100 Raumteilen des gebrauchsfertigen Weinbrand-Verschnittes nicht mehr als ein Raumteil Dessertwein enthalten ist;
9. mechanisch wirkende Filterdichtungsstoffe (Asbest, Zellulose und dergleichen);
10. technisch reine Gelatine, Hausenblase, Eier-Eiweiß, Käsestoff (Kasein);
11. Sauerstoff oder Ozon.

Artikel 18 (zu § 18).

1. Kognak oder anderer Weinbrand, der in Flaschen gewerbsmäßig verkauft oder feilgehalten wird, ist nach dem Lande, in dem er fertiggestellt ist, als
   Deutscher, französischer usw. Weinbrand,
   Weinbrand-Verschnitt als
   Deutscher, französischer usw. Weinbrand-Verschnitt zu bezeichnen. Kognak darf an Stelle der im Satze I vorgeschriebnen Bezeichnung auch die Bezeichnung
   Kognak (Cognac), französisches Erzeugnis — tragen.
2. Hat im Ausland hergestellter Weinbrand oder Weinbrand-Verschnitt in Deutschland lediglich einen Zusatz von reinem Wasser erhalten, um unbeschadet der Vorschrift des § 18, Abs. 5, des Gesetzes den Alkoholgehalt auf die übliche Trinkstärke herabzusetzen, so ist er als Französischer usw. Weinbrand (Weinbrand-Verschnitt) in Deutschland fertiggestellt — zu bezeichnen.
3. Die Bezeichnung muß bei Weinbrand in schwarzer, bei Weinbrand-Verschnitt in roter Farbe auf weißem Grund deutlich und nicht verwischbar auf einem bandförmigen Streifen in lateinischer Schrift aufgedruckt sein. Die Schriftzeichen müssen bei Flaschen, die einen Raum-

gehalt von 350 cm^3 oder mehr haben, mindestens 0,5 cm hoch und so breit sein, daß im Durchschnitt je zehn Buchstaben eine Fläche von mindestens 3,5 cm Länge einnehmen. Die Inschrift darf, falls sie einen Streifen von mehr als 10 cm Länge beanspruchen würde, auf zwei Zeilen verteilt werden. Der Streifen, der eine weitere Inschrift nicht tragen darf, ist an einer in die Augen fallenden Stelle der Flasche, und zwar gegebenenfalls zwischen dem den Flaschenkopf bedeckenden Überzug und der die Bezeichnung der Firma enthaltenden Inschrift, dauerhaft zu befestigen. Wird der Streifen im Zusammenhange mit dieser oder einer anderen Inschrift hergestellt, so ist er gegen diese durch einen mindestens 1 mm breiten Strich deutlich abzugrenzen.

Begriffsbestimmungen für Spirituosen

Die Entwicklung unserer Wirtschaft und die damit verbundene ständige Verbesserung der Qualität der Spirituosen erforderten eine Überarbeitung der Begriffsbestimmungen für Spirituosen, um eine unseren ökonomischen Grundsätzen entsprechende Arbeitsgrundlage sowohl für die Industrie als auch für den Handel zu schaffen.

Die Neufassung erfolgte durch den wissenschaftlichen Arbeitskreis der Spirituosenindustrie unter Leitung der Fachabteilung Spiritus des Ministeriums für Lebensmittelindustrie und wurde mit den Ministerien und Dienststellen, welche sich ebenfalls mit Grundsatzfragen dieses Industriezweiges beschäftigen, abgestimmt.

Mit der Veröffentlichung der neuen „Begriffsbestimmungen für Spirituosen“ wird eine weitere Voraussetzung zur Verwirklichung der „Verordnung über die Erhöhung und Verbesserung der Produktion von Verbrauchsgütern für die Bevölkerung“ vom 17. Dezember 1953 geschaffen.

A. *Allgemeiner Teil:*

1. a) Spirituosen sind für den menschlichen Genuß bestimmte Getränke, in denen der durch Destillation aus vergorenen, zuckerhaltigen oder in Zucker verwandelten stärkehaltigen Rohstoffen gewonnene Alkohol als wertbestimmender Anteil enthalten ist.
   b) Für die Herstellung von Spirituosen und sonstigen alkoholhaltigen Getränken darf nur Äthylalkohol ($C2\ H_5\ OH$) verwendet werden, für den lt. TGL (Technische Normen, Gütevorschriften und Lieferbedingungen TGL-Nr. 6851 : 1) besondere Beschaffenheitsmerkmale festgelegt sind.
2. Bei der Herstellung von Spirituosen ist die Verwendung von Branntweinschärfen untersagt. Stoffe, die bei der Herstellung von Spirituosen als normale Bestandteile des betreffenden Getränkes anzusehen sind und ihm eine besondere geruchliche und geschmackliche Eigenart verleihen, sind nicht als Branntweinschärfen anzusehen.
3. Spirituosen können ohne besondere Kennzeichnung mit den gesetzlich zugelassenen Farben gefärbt werden, sofern die folgenden Abschnitte keine andere Bestimmungen enthalten (Siehe Verordnung vom 15. Juli 1951 über den Verkehr mit Lebensmittelfarben).
4. Spirituosen, die einen Zusatz von Wein enthalten und deren Bezeichnung auf die Verwendung von Wein schließen läßt, unterliegen als weinhaltige Getränke den Bestimmungen des Weingesetzes vom 25. Juli 1930 sowie den Ausführungsbestimmungen zum Weingesetz vom 16. Juli 1932.

B. *Kennzeichnung und Festlegung des Alkoholgehaltes:*

1. a) Im Inland dürfen Spirituosen einschließlich Weinbrand und Weinbrand-Verschnitt nur unter Kenn-

zeichnung des Alkoholgehaltes (in vollen Volumenprozenten) in den Handel gebracht werden. Die angegebene Alkoholstärke muß garantiert sein.

b) Die Kennzeichnung hat bei Lieferungen in Behältnissen bis zu einem Liter Inhalt auf dem Hauptetikett (in mindestens 3 mm Schriftgröße) und bei Lieferungen in sonstigen Behältnissen von mehr als einem Liter Inhalt auf der Rechnung zu erfolgen.

2. a) Die Alkoholstärken für Spirituosen werden im allgemeinen auf 20, 25, 30, 32, 35, 38, 40, 45, 48 und 50 Volumenprozent festgesetzt. Diese Bestimmung gilt nicht für Exportspirituosen, da bei diesen der Alkoholgehalt durch Verträge festgelegt wird.

b) Spirituosen mit der Bezeichnung „Doppel" bzw. „Doppelt" müssen einen Mindestalkoholgehalt von 38 Vol.% aufweisen.

c) Spirituosen, die in ihrer Bezeichnung die Endsilbe „Brand" enthalten, müssen den Bedingungen der Edelbrände entsprechen. Der Mindestalkoholgehalt muß 38 Vol.% betragen.

d) Die Bezeichnung „Brandy" darf bei Fruchtsaft- und Fruchtaromalikören nur dann Verwendung finden, wenn Wässer oder Geiste der Frucht, nach der das Erzeugnis benannt wird, in solcher Menge mitverarbeitet werden, daß sie das Erzeugnis in Geruch und Geschmack maßgeblich beeinflussen. Eine Ausnahme macht der „Cherry Brandy", bei dem neben Fruchtsaft nur Kirschwasser verwendet werden darf.

e) Für Eier-, Schokoladen- und Emulsionsliköre wird der Alkoholgehalt auf 20—25 Vol.%, für Kaffee-, Tee-, Kakao-Liköre sowie Schwedenpunsch auf mindestens 25 Volumenprozent festgelegt. Alle sonstigen Liköre müssen einen Mindestalkoholgehalt von 30 Vol.% aufweisen.

C. *Qualitätskennzeichnungen für Spirituosen:*

1. Ohne Prüfzeichen des Deutschen Amtes für Material- und Warenprüfung dürfen im Inland keine Spirituosen in den Verkehr gebracht werden. Wird einer Spirituose infolge Qualitätsverschlechterung das Prüfzeichen entzogen, darf diese Spirituose nicht mehr in den Verkehr gebracht werden.
   Dies kann erst nach erfolgter Qualitätsverbesserung und Wiedererteilung des Prüfzeichens erfolgen.
2. Die Bezeichnung „Edel“ dürfen nur Spirituosen tragen, die in bezug auf ihre Herstellung und Qualität gegenüber normalen Erzeugnissen höherwertig sind. Eine Abweichung von den allgemein festgelegten Alkoholgehalten ist nicht erforderlich. Die Erteilung des Prüfzeichens „Sonderklasse“ ist jedoch Voraussetzung.
3. a) Spirituosen darf keine Ausstattung gegeben werden, die geeignet ist, den Käufer über die Qualität des Erzeugnisses irrezuführen. Die Verwendung von Phantasienamen ist nur unter gleichzeitiger Anwendung einer in der Nomenklatur enthaltenen Zusatzbezeichnung erlaubt. Die Schriftgröße der Zusatzbezeichnung muß ein Drittel der Schrifthöhe der Phantasiebezeichnung, mindestens jedoch 3 mm, betragen.
   b) Zusatzbezeichnungen, wie „feiner, feinster, bester, alter, uralt, Cocktail und Tafel“, sind nicht erlaubt. Die Bezeichnungen „Spezial, Meisterstück, Privat, Cabinett, Reserve, Jubiläumsmarke und ähnliche“ dürfen nur bei Edelbränden Verwendung finden.
   c) Der Hinweis auf Qualitätseigenschaften, die nicht vorhanden sind, oder die nach den Begriffsbestimmungen vorhanden sein müssen, ist als irreführend anzusehen und nicht gestattet, z. B. („Doppelt gebrannt“ bei Steinhäger).

d) Hinweise auf die heilende oder stärkende Wirkung einer Spirituose sowie die Verwendung eines medizinischen oder Doktorgrades sind verboten. Bei Bitteren oder Bitterlikören sind Hinweise auf appetitanregende und verdauungsfördernde Wirkungen erlaubt.

e) Die Bestimmungen zu 3 a—d gelten auch für entsprechende Hinweise in Preislisten, Werbebroschüren, Plakaten usw.

Etiketten-Abbildungen, wie Weinreben, Weintrauben, Kornähren u. a., sind bei Original-Erzeugnissen erlaubt.

D. *Sonstige Kennzeichnungen für Spirituosen:*

1. a) Hersteller, Herstellungsort sowie Sitz des Spirituosenbetriebes müssen in deutlicher Schrift auf dem Hauptetikett der Flaschen oder sonstigen Behältnissen in mindestens 3 mm Schriftgröße angegeben werden. Bei der Betriebsbezeichnung dürfen Wein-, Obst- oder Kornbrennereien nicht hervorgehoben werden.

   b) Spirituosen, die außerhalb des Herstellerbetriebes in andere Behältnisse umgefüllt oder auf Flaschen abgefüllt werden, müssen mit dem Etikett des Herstellerbetriebes versehen werden. Ein entsprechender Hinweis auf den Abfüllbetrieb ist anzubringen. Für die abgefüllte Ware ist der Abfüller verantwortlich.

   c) Ausländische Erzeugnisse, die im Inland im Originalzustand bzw. mit Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt, auf Flaschen abgefüllt werden, müssen auf dem Hauptetikett einen Hinweis auf das Produktionsland enthalten.

2. a) Werden ausländische Spirituosen in trinkfertigem Zustand in Originalverpackung und -etikettierung

importiert, so müssen beim Verkauf derselben die nach den Begriffsbestimmungen erforderlichen Angaben in deutscher Sprache auf einem zusätzlichen Etikett angebracht werden. Die deutsche Textangabe kann auch auf einem Anhänger erfolgen.

b) Für inländische Spirituosen entfällt die Bezeichnung „Deutsches Erzeugnis". Dies gilt nicht für „Deutscher Weinbrand" und „Deutscher Weinbrand-Verschnitt". Für diese Erzeugnisse gelten die Bestimmungen des Weingesetzes vom 25. Juli 1930 und deren Ausführungsbestimmungen vom 16. Juli 1932. (Im Artikel 18 [zu § 18] heißt es auszugsweise: „Die Bezeichnung muß bei „Weinbrand" in schwarzer, bei „Weinbrand-Verschnitt" in roter Farbe auf weißem Grund deutlich und nicht verwischbar auf einem bandförmigen Streifen in lateinischer Schrift aufgedruckt sein. Die Schriftzeichen müssen auf Flaschen, die einen Raumgehalt von 350 ccm oder mehr haben, mindestens 0,5 cm hoch und so breit sein, daß im Durchschnitt je zehn Buchstaben eine Fläche von mindestens 3,5 cm Länge einnehmen usw.")
Bei dem Export inländischer Spirituosen wird die Kennzeichnung des Herstellungsbetriebes durch Vertrag festgelegt.

E. *Herkunfts- und Gattungsbezeichnung, Spirituosengruppen:*

1. a) Spirituosen, die in ihrer Bezeichnung einen Hinweis auf die Herkunft aus einem bestimmten Produktionsort oder -land tragen, müssen aus dem betreffenden Ort oder Land stammen und dürfen in ihrem Originalzustand nicht verändert sein, unbeschadet eines Zusatzes von Wasser zum Zwecke der Herabsetzung auf Trinkstärke.

Diesen Erzeugnissen kann in der Bezeichnung das Wort „Echt“ oder „Original“ hinzugefügt werden, wenn die jeweilige Herkunftsbezeichnung gleichzeitig in der Nomenklatur als Gattungsbezeichnung enthalten und das Erzeugnis in dem benannten Ort oder Land hergestellt ist, z. B. „Echter Steinhäger“, „Echter Nordhäuser“ oder „Echter Richtenberger“.

b) Spirituosen mit geographischer Ortsbezeichnung, die nicht in dem entsprechenden Ort oder Land hergestellt sind, im Geschmack und Aussehen aber dem Original entsprechen, dürfen nur unter Verwendung einer in der Nomenklatur enthaltenen Gattungsbezeichnung in den Verkehr gebracht werden. Alle sonstigen Gattungsbezeichnungen sind nicht erlaubt.

2. a) Die einzelnen Spirituosensorten werden in nachfolgenden vier Hauptgruppen zusammengefaßt:
   1. Einfache, aromatisierte, gesüßte und bittere Trinkbranntweine.
   2. In- und ausländische Edelbrände.
   3. Liköre und Punschextrakte.
   4. Nach besonderem Verfahren hergestellte Spirituosen.

   b) Soweit sich für die einzelnen Spirituosensorten der vier Hauptgruppen besondere Bestimmungen hinsichtlich Herstellung, Rohstoffeinsatz, Alkoholstärken, Alterung, Verschnitt usw. ergeben, werden diese in den nachfolgenden Bestimmungen und durch TGL besonders festgelegt.

F. *Besondere Bestimmungen für die einzelnen Spirituosengruppen:*

I. *Einfache, aromatisierte, gesüßte und bittere Trinkbranntweine.*

1. a) Die Erzeugnisse dieser Spirituosengruppen sind Spritwassergemische mit und ohne Geschmackszusätze. Soweit der Gesamtextrakt 50 g pro Liter nicht übersteigt, ist das Erzeugnis als einfacher Trinkbranntwein zu betrachten. Erzeugnisse mit einem Extraktgehalt von mehr als 50 g und weniger als 220 g pro Liter Flüssigkeit sind gesüßte Trinkbranntweine. Bittere und aromatisierte Trinkbranntweine können beiden Gruppen angehören. Die Verwendung von Weinen darf in der Kennzeichnung nicht zum Ausdruck kommen.

   b) Der Alkoholgehalt wird für diese Trinkbranntweine auf mindestens 32 Vol.% und höchstens 40 Vol.% festgesetzt, sofern nicht in der Spirituosen-Nomenklatur für einzelne Sorten bestimmte Alkoholstärken zugelassen sind.

2. a) Einfache Trinkbranntweine ohne Geschmackszusätze können nach örtlichen Gepflogenheiten unter Kennzeichnung, wie „Trinkbranntwein", „Klarer" und „Wodka", in den Handel gebracht werden.

   b) Wodka muß 40 Volumenprozent Alkohol enthalten und sich durch reinen, neutralen Geruch und Geschmack auszeichnen.
   Für „Adlershofer Wodka", der sich gleichfalls durch reinen und neutralen Geruch und Geschmack auszeichnen muß, darf nur ff.-Sprit verwendet werden. Der Alkoholgehalt wird auf 45 Volumenprozent festgelegt.

3. a) Aromatisierte Trinkbranntweine enthalten Geschmackszusätze von Kornbrand, Kornlutter und Obstbränden oder Abtriebe gewisser Vegetabilien, wie Kümmel, Anis, Ingwer, Fenchel, Trester usw., sowie ätherische Öle und Essenzen.

b) Diese Erzeugnisse dürfen den einzelnen Geschmacksrichtungen entsprechend als: „Kümmel, Anis, Fenchel, Ingwer, Pfefferminz usw.“ bezeichnet werden. Geht die Geschmacksrichtung nicht aus der Bezeichnung hervor, so ist das Erzeugnis als „Aromatisierter Trinkbranntwein“ zu bezeichnen.

4. a) Bitteren Spirituosen (Bittere) dürfen neben bitteren und aromatischen Drogen- oder Fruchtauszügen bzw. -destillaten, Fruchtsäfte, ätherische Öle und Essenzen als Geschmacksstoffe zugegeben werden.

b) Diese Bitteren können unter Kennzeichnungen, wie „Kräuterbitter“, „Magenbitter“, „Boonekamp“, oder einer anderen Bezeichnung der Nomenklatur in den Handel gebracht werden.

II. *Inländische und ausländische Edelbrände.*

1. a) Destillate aus Brennweinen oder aus solchen vergorenen Maischen, die entweder durch die dazu verwendeten zucker- oder stärkehaltigen Rohstoffe oder aber durch das bei ihrer Herstellung verwendete Gärungsverfahren geeignet sind, dem daraus gewonnenen Destillat einen besonders wertvollen, eigentümlichen Geruch und Geschmack zu verleihen, werden als Edelbrände bezeichnet. Edelbrände dürfen in der Maische keine Zusätze von Zucker oder Alkohol enthalten, auch dürfen ihnen keine aromatischen Substanzen zugesetzt werden, die nicht zugleich der Alkoholgewinnung dienen.

Für die Färbung von Edelbränden und deren Verschnitten ist nur Zuckerkulör zugelassen. Die Verwendung von künstlichen Farbstoffen ist nicht erlaubt.

b) Edelbrände — Weinbrand, Übersee-Rum, Deutscher Rum, Übersee-Arrak, Deutscher Arrak —, die noch Alkohol anderer Art (Prima bzw. ff.-Sprit) enthalten, werden als Verschnitt bezeichnet. Verschnitte müssen eine solche Menge des entsprechenden Edelbrandes aufweisen, daß sie seine Eigenart geruchlich und geschmacklich deutlich erkennen lassen. Der Mindestanteil des jeweiligen Edelbrandes beträgt für Weinbrand-Verschnitt 10 %, für Rum 5 % und für Arrak 10 % vom Gesamtalkoholgehalt. Das Wort „Verschnitt" muß auf Etiketten, Rechnungen, Preislisten und sonstigen Angeboten in der gleichen Größe, Farbe und Buchstabenart wie der jeweilige Edelbrand angegeben werden.

Die Deklaration von Korn- bzw. Obstbrandverschnitten als solche ist nicht gestattet.

c) Ausländische Edelbrände, die in der Bezeichnung den Hinweis auf ein bestimmtes Produktionsland tragen, dürfen nur aus dem entsprechenden Lande importierte, im Original belassene oder nur mit Wasser auf Trinkstärke herabgesetzte Produkte sein. Der Zusatz des Wortes „Original" ist nur dann zulässig, wenn die betreffende Ware in unverändertem Zustand belassen ist und ihr Alkoholgehalt sich in den im Herstellerland zugelassenen üblichen Grenzen bewegt.

d) Der Mindestalkoholgehalt für alle in- und ausländischen Edelbrände und deren Verschnitte wird auf 38 Volumenprozent festgelegt. Hierbei bildet lediglich der Korn mit 32 Volumenprozent eine Ausnahme, der jedoch nicht als Edelbrand bezeichnet werden darf.

2. Weindestillat bzw. Weinbrand und dessen Verschnitt sind Edelbrände, die den Bestimmungen des Weingesetzes unterliegen. Bei der Herstellung von Weinbrand und Weinbrand-Verschnitt dürfen nur die im Artikel 15—16 der Ausführungsbestimmungen zum Weingesetz vom 16. Juli 1932 aufgeführten Stoffe verwendet werden.
   Die nach dem Weingesetz allein zulässigen Auszüge brauchen nicht im eigenen Betrieb hergestellt zu werden.

3. a) Original-Rum ist ein überseeischer Edelbrand, der im wesentlichen aus Zuckerrohr bzw. Zuckerrohrmelasse hergestellt wird, wobei die in tropischen Gebieten heimischen Hefen auf den typischen Geruch und Geschmack einen Einfluß haben.
   b) Deutscher Rum ist ein dem Übersee-Rum ähnlicher Edelbrand. Dieser wird im Inland in Anlehnung an die Verfahren der Herkunftsländer durch Vergärung zuckerhaltiger Stoffe gewonnen.

4. a) Original-Arrak ist ebenfalls ein überseeischer Edelbrand und wird unter Verwendung von Reis, Zuckerrohr und Zuckerrohrmelasse hergestellt. Auch hier haben die in den tropischen Gebieten heimischen Hefen einen besonderen Einfluß auf den typischen Geruch und Geschmack dieses Erzeugnisses.
   b) Deutscher Arrak ist ein dem Übersee-Arrak ähnlicher Edelbrand, der im Inland in Anlehnung an die Verfahren der Herkunftsländer durch Vergärung stärke- und zuckerhaltiger Stoffe hergestellt wird.
   c) Wird einem aus deutschem Rum bzw. deutschem Arrak hergestellten Verschnitt „Übersee-Rum" oder „Übersee-Arrak" in einer Menge zugesetzt,

die unter den im Abschnitt II 1 b festgelegten Prozentsätzen liegt, so ist dieses Erzeugnis als „Deutscher Rum-Verschnitt“ bzw. „Deutscher Arrak-Verschnitt“ zu bezeichnen.

5. a) Unter der Kennzeichnung „Kornbrand“ oder „Korn“ bzw. anderer Deklarationen in Verbindung mit Korn oder Getreide darf nur ein Erzeugnis in den Handel gebracht werden, das ausschließlich aus Roggen, Weizen, Buchweizen, Hafer oder Gerste hergestellt ist und nicht im Würzeverfahren gewonnen wurde. Die kennzeichnenden Eigenschaften eines aus Korn gewonnenen Alkohols müssen vorhanden sein.

   b) Ein Doppelkorn ist ein Kornbrand, der einen Alkoholgehalt von 38 Volumenprozent aufweisen muß und durch längeres Lagern in Holzfässern (mindestens drei Monate) gealtert ist.

6. a) Ein Obstbrand aus Steinobst, Kernobst oder Beeren, der ausschließlich aus der vergorenen Obstfrucht oder Beere bzw. deren Säften ohne Zusatz von zuckerhaltigen Stoffen, Zucker oder Alkohol anderer Art gewonnen wird, und zwar aus:

   Steinobst: Kirschen, Zwetschgen, Mirabellen, Pflaumen, Schlehen, Aprikosen, Pfirsiche,

   Kernobst: Äpfel, Birnen oder andere Kernobstarten,

   Beeren: Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Vogelbeeren, Holunderbeeren und Wacholderbeeren,

   darf unter der Bezeichnung Kirschwasser, Zwetschgenwasser oder ähnlichen Bezeichnungen, die auf

die Herstellung aus Kirschen, Zwetschgen bzw. sonstigen Obst- und Beerensorten hinweisen, wie Kirschbrand, Zwetschgenbrand, Wacholderbrand uw. in den Handel gebracht werden.

b) Topinambur wird wie Obst in rohem Zustand zu Alkohol vergoren. Die daraus hergestellte Spirituose kann als Topinamburbrand gekennzeichnet werden.

c) Werden frische Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Vogelbeeren, Aprikosen, Pfirsiche und Holunderbeeren unter Zusatz von Prima-Sprit angesetzt und dann destilliert, so darf das gewonnene Destillat nur als Geist bezeichnet werden (z. B. Brombeergeist, Aprikosengeist), sofern es die kennzeichnenden Merkmale dieses Erzeugnisses besitzt.

III. *Liköre und Punschextrakte.*

1. a) Die Spirituosen dieser Hauptgruppe sind im allgemeinen Erzeugnisse aus herabgesetztem Sprit bzw. Edelbränden mit Zusatz von Zucker oder Zucker- und Stärkesirup, Fruchtsäften, Drogen- oder Fruchtauszügen bzw. -destillaten, ätherischen Ölen, Essenzen, Fruchtäthern und -estern. In einem Liter Flüssigkeit müssen mindestens 220 g Extrakt enthalten sein.

b) Der Mindestalkoholgehalt wird für Liköre auf 30 Volumenprozent festgesetzt. Der Höchstalkoholgehalt beträgt für Fruchtsaft- und Fruchtaromaliköre 35 Volumenprozent und für Bitter-, Kräuter- und Gewürzliköre 40 Volumenprozent. Ausnahmen bilden nur solche Erzeugnisse, für die in der Spirituosen-Nomenklatur besondere Alkoholstärken festgelegt sind.

2. a) In den Fruchtsaftlikören muß der Saft derjenigen Frucht, nach der das Erzeugnis benannt wird, als wesentlicher Bestandteil enthalten sein und geschmacklich hervortreten. Das Wort Fruchtsaftlikör muß unter der jeweiligen Fruchtangabe in mindestens 3 mm Schriftgröße auf dem Hauptetikett angebracht sein.
Fruchtsaftliköre mit keiner bestimmten Fruchtsaftnote müssen als Mehrfruchtsaftliköre deklariert sein.

b) Zur Herstellung von Fruchtsaftlikören dürfen nachfolgende Früchte verwendet werden: Ananas, Blutorangen, Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Kirschen, Johannisbeeren, Pflaumen und Wildfrüchte (z. B. Holunderbeeren). Zusätze anderr Fruchtsäfte und natürlicher Aromastoffe sind erlaubt. Eine Färbung mit Farbstoffen jeder Art ist bei Fruchtsaftlikör verboten, eine Ausnahme bildet lediglich der Ananas-Fruchtsaft-Likör, der mit Zuckerkulör gefärbt werden darf.

c) Kompositionen von Fruchtsäften mit anderen natürlichen Aromastoffen (wie z. B. Kirsch-Orange, Kirsch mit Rum) müssen den Bedingungen der Fruchtsaftliköre entsprechen und als „Fruchtsaft-Liköre“ gekennzeichnet sein.

3. a) „Fruchtaroma-Liköre“ sind Zubereitungen, die ihren charakteristischen Geschmack aus Früchten oder Fruchtteilen erhalten, nach denen sie benannt sind.

b) Zu den Fruchtaroma-Likören gehören Erzeugnisse aus folgenden Früchten: Aprikosen, Ebereschen, Hagebutten, Pfirsichen, Pflaumen, Preiselbeeren, Citrusfrüchten (Zitronen, Orangen, Mandarinen, Bergamotten usw.). Eine Ausnahme von letzteren

macht lediglich der Blutorangen-Likör, der als Fruchtsaftlikör anzusehen ist.

c) Die Färbung mit den gesetzlich zugelassenen Farbstoffen ist erlaubt. Die Verwendung künstlicher Aromastoffe ist bei den Fruchtaroma-Likören unzulässig. Künstliche Nachahmungen von Fruchtaroma-Likören sind verboten.

4. a) Bitter-, Kräuter- und Gewürzliköre sind Erzeugnisse, zu deren Herstellung bittere und aromatische Drogen- oder Fruchtauszüge bzw. -destillate, Fruchtsäfte, ätherische Öle und natürliche Essenzen verwendet werden.

b) Kennzeichnungen, wie „Goldwasser" oder ähnliche Bezeichnungen können nur für einen Gewürz-Likör verwendet werden, der Blattgold-Flitter in ausreichender Menge in der Flasche aufweist.

c) Cordial-Medoc ist ein Erzeugnis, das im wesentlichen aus Weindestillat, Traubenweinen, Dessertweinen und Drogenauszügen hergestellt wird und dem unter dieser Bezeichnung in den Verkehr gebrachten französischen Erzeugnis ähnlich ist.

d) Allasch ist ein unter reichlicher Verwendung von Kümmel-Destillat hergestellter Kümmel-Likör, der mindestens 300 g Zucker pro Liter und einen Alkoholgehalt von 40 Volumenprozent aufweisen muß.

5. a) Kaffee-, Mokka-, Tee- und Kakaoliköre sind Spirituosen, die ausschließlich unter Verwendung der Rohstoffe hergestellt sind, nach denen sie benannt werden. Die Verwendung natürlicher Aromastoffe zur Abrundung ist erlaubt. Zur Herstellung von Destillaten ist die Verarbeitung von Kakaorückständen gestattet. Kakaolikör, der ausschließlich unter Verwendung von Kakaodestillat

hergestellt ist, darf nicht gefärbt werden.

Kaffee- und Mokkaliköre müssen vorwiegend Auszugsliköre sein. Dabei muß der Kaffeeanteil im Mokkalikör mindestens 50 g pro Liter betragen.

6. a) Eier-Liköre sind Zubereitungen aus frischen, einwandfreien Hühnereiern. Im Fertigerzeugnis müssen mindestens 240 g Eigelb pro Liter enthalten sein. Zur Verhinderung der Entmischung dürfen bei der Herstellung kleine Mengen Eiklar verwendet werden. Die Eier müssen im Herstellerbetrieb aufgeschlagen werden. Bei Eier-Weinbrand muß der Alkohol ausschließlich aus Weindestillat stammen.

   b) Emulsions-Liköre, die in ihrer Kennzeichnung auf die Verwendung von Eiern hinweisen (z. B. Kakao mit Ei) müssen mindestens 180 g Eigelb pro Liter Fertigware enthalten.

   c) Die Verwendung von Verdickungsmitteln, Ersatzstoffen für Eigelb oder Zucker, Frischhaltungsmitteln, Farbstoffen, Milch und Sahne ist bei der Herstellung von eihaltigen Likören verboten.

7. Schokoladen-, Kakao-, Sahne- und Milch-Emulsions-Liköre sind Erzeugnisse, die durch Emulsion der Rohstoffe hergestellt sind, nach denen sie benannt werden. Milch- und Sahnezusatz zu Kakao- und Schokoladen-Emulsions-Likören ist erlaubt. Die Bezeichnung „Mokka mit Sahne" ist nur zulässig, wenn in dem betreffenden Emulsions-Likör Sahne enthalten ist.

8. a) Als Honiglikör oder „Bärenfang" darf nur ein Likör in den Handel gebracht werden, zu dessen Herstellung mindestens 300 g reiner Bienenhonig pro Liter Fertigware verarbeitet wurden.

b) Zusätze, die geeignet sind, einen höheren Honiggehalt vorzutäuschen, sind verboten. Die Färbung mit Zuckerkulör ist erlaubt.

9. a) Punschextrakte sind Erzeugnisse aus Prima-Sprit, Edelbränden, Traubenweinen, Fruchtweinen, Fruchtsäften, Zucker, Stärkesirup und Auszügen oder Destillaten aus aromatischen Rohstoffen pflanzlichen Ursprungs.

b) Punschextrakte müssen, wenn sie die Bezeichnung „Rum-Punsch" oder „Arrak-Punsch" tragen, unter Verwendung von mindestens 5 % Rum oder 10 % Arrak (bezogen auf den Gesamtalkoholgehalt) hergestellt werden. Die Herstellung von künstlichen Punschextrakten ist verboten. Die Färbung mit gesetzlich zugelassenen Farbstoffen ist erlaubt. Rotfärbung muß jedoch deklariert werden.

c) Weinpunschextrakte, die als solche gekennzeichnet werden, müssen in 100 Raumteilen mindestens 20 Raumteile Wein enthalten. Wird Weinpunschextrakt unter Benennung einer bestimmten Weinsorte in den Handel gebracht, so muß dieses Erzeugnis mindestens 20 Raumhundertteile dieses Weines enthalten. Fruchtsaftzusätze sind lediglich als Geschmackskorrigenz gestattet. Als weinhaltige Getränke unterliegen sie den Bestimmungen des Weingesetzes.

d) Die aus Punschextrakten hergestellten Getränke werden nach entsprechender Verdünnung im Verhältnis von einem Teil Punschextrakt und zwei Teilen Wasser als Punsch bezeichnet.

e) Für die Herstellung von Schwedenpunsch muß Arrak in ausreichender Menge verwendet werden. Die Verwendung von deutschem Arrak ist erlaubt.

IV. *Nach besonderem Verfahren hergestellte Spirituosen.*

1. a) Für die Erzeugnisse dieser Spirituosengruppe sind besondere Herstellungsverfahren anzuwenden. Die Herstellung selbst erfolgt vorwiegend auf Getreidegrundlage.

   b) Der Mindestalkoholgehalt für diese Spirituosen beträgt 38 Volumenprozent, sofern nicht in der Spirituosen-Nomenklatur für einzelne Sorten ein besonderer Alkoholgehalt festgelegt ist.

2. *Steinhäger* ist eine Spirituose, die ausschließlich durch Abtrieb unter Verwendung von Wacholder-Lutter aus vergorener Wacholderbeer-Maische hergestellt wird.

3. *Aquavit* ist ein vorwiegend mit Kümmel und anderen ähnlichen Aromastoffen hergestellter Trinkbranntwein.
   Die Kennzeichnung „Edel-Aquavit“ ist nur dann zulässig, wenn zur Herstellung dieser Spirituose an Stelle von Sprit Kornbrand verwendet wird und das Erzeugnis den Bedingungen des Abschnittes C 2 entspricht.

4. Als *Genever* darf nur eine Spirituose in den Handel gebracht werden, die aus einer Maische von Getreide unter Verwendung von reichlich Darrmalz und Wacholderbeeren im Destillierverfahren gewonnen und einer ausreichenden Lagerung in Holzfässern (mindestens drei Monate) unterzogen wurde.

5. *Whisky* ist ein langgelagerter Kornbrand aus Gerstenmalz, Roggen und Weizen mit dem für Whisky charakteristischen Rauchgeschmack. Der Alkoholgehalt für dieses Erzeugnis wird auf 43 Volumenprozent festgesetzt.

6. *Gin* ist ein Erzeugnis, das aus Kornsprit unter Verwendung von Destillaten aus Wacholderbeeren und anderen Gewürzen gewonnen wird.

7. *Enzian* ist eine Spirituose, die durch den Abtrieb von mit Sprit versetzter Enzianwurzel-Maische oder von mit Sprit versetztem Enzian-Destillat hergestellt wird. Dieses wird ausschließlich durch Abtrieb von vergorener Enzianwurzel-Maische ohne jeden anderen Zusatz oder aus alkoholischen Auszügen von Enzianwurzeln gewonnen.

8. *Tresterbranntweine* sind Spirituosen, welche aus Trestern der verschiedensten Obstsorten (Wein, Äpfel, Birnen usw.) gewonnen werden. Sie können auch als Verschnitte durch Zugabe von Sprit hergestellt werden. In diesem Falle muß der Mindestanteil an Alkohol aus Trestern 10 % betragen. Verschnitte müssen als solche gekennzeichnet sein. Mindestalkoholgehalt 38 Volumenprozent.

9. *Hefebranntwein* wird gewonnen durch Abbrand des Wein-Hefegelägers. Er kann ebenfalls durch Zugabe von Sprit als Verschnitt hergestellt werden mit einem Mindestanteil von 10 % Alkohol aus Hefebranntwein. Der Verschnitt muß gekennzeichnet sein. Mindestalkoholgehalt 38 Volumenprozent.



Unsere Konsum-Betriebsverkaufsstelle

SPIRITUOSEN-NOMENKLATUR

I. *Einfache, aromatisierte und bittere Trinkbranntweine.*

a) *Einfache Trinkbranntweine:* *Volumenprozen*

		Volumenprozent
1.	Trinkbranntwein	32—40
2.	Klarer	32—40
3.	Weißer (kann auch unter b) geführt werden	32—40
4.	Wodka	40

b) *Aromatisierte Trinkbranntweine:*

5.	Nordhäuser	32—40
6.	Richtenberger	32—40
7.	Olbernhauer	32—40
8.	Cottbuser	32—40
9.	Aquavit	32—40
10.	Anis	32—40
11.	Fenchel	32—40
12.	Ingwer	32—40
13.	Kümmel	32—40
14.	Rostocker Doppelkümmel	38—40
15.	Pfefferminz	32—40
16.	Wacholder	32—40

c) *Bittere Trinkbranntweine:*

17.	Gewürzbitter	32—40
18.	Klosterbitter	32—40
19.	Kräuterbitter	32—40
20.	Gebirgsbitter	32—40
21.	Bayrischer Bitter	32—40
22.	Schweizer Bitter	32—40
23.	Magenbitter	32—40
24.	Pirnaer Bitter	32—40
25.	Bitter	32—40
26.	Bittere Tropfen	45

	Volumenprozent
27. Angostura	40—48
28. Aromatique	40
29. Boonekamp	45—48

II. *Inländische und ausländische Edelbrände.*

a) *Edelbrände aus zucker- und stärkehaltigen Rohstoffen:*

1. Übersee-Rum (Jamaika- usw. -rum)	45—80
2. Übersee-Arrak (Batavia- usw. -arrak)	45—65
3. Deutscher Rum	38—45
4. Deutscher Arrak	38—45
5. Weinbrand	38—42
6. Weinbrand-Verschnitt	38—40
7. Übersee-Rum-Verschnitt	38—45
8. Übersee-Arrak-Verschnitt	38—45
9. Deutscher Rum-Verschnitt	38—45
10. Deutscher Arrak-Verschnitt	38—45
11. Korn-(brand)	38—40
12. Topinambur-(brand)	38—40
13. Getreidekümmel	38—40

b) *Edelbrände und Geiste aus Steinobst, Kernobst und Beeren:*

14. Kirschbrand(-wasser)	45—50
15. Zwetschgenbrand(-wasser)	45—50
16. Aprikosenbrand	38—50
17. Aprikosengeist	45—50
18. Brombeergeist	45—50
19. Birnengeist	45—50
20. Ebereschengeist	45—50
21. Heidelbeergeist	45—50
22. Himbeergeist	45—50
23. Johannisbeergeist (Cassisgeist)	45—50

III. *Liköre und Punschextrakte.*

a) *Fruchtsaft-Liköre:*

	Volumenprozent
1. Ananas-Likör	30—35
2. Blackberry-Brandy	30—35
3. Blutorangen-Likör	30—35
4. Brombeer(Kroatzbeer)-Likör	30—35
5. Cherry Brandy	30—35
6. Erdbeer-Likör	30—35
7. Heidelbeer-Likör	30—35
8. Himbeer-Likör	30—35
9. Holunderbeer-Likör	30—35
10. Johannisbeer-Likör, rot	30—35
11. Johannisbeer-Likör, schwarz (Cassis)	30—35
13. Moosbeer-Likör	30—35
14. Pflaumen-Likör	30—35
15. Wildfruchtsaft-Likör	30—35
16. Mehrfruchtsaft-Likör	30—35

b) *Fruchtaroma-Likör:*

17. Aprikosen-Likör	30—35
18. Apricot-Brandy	30—35
19. Bergamotte-Likör	30—35
20. Curacao-Likör	35—40
21. Hagebutten-Likör	30—35
22. Ebereschen-Likör	30—35
23. Mandarinen-Likör	30—35
24. Maraskino-Likör	30—35
25. Orangen-Likör (Apfelsinen-Likör)	30—35
26. Pampelmusen-Likör	30—35
27. Pfirsich-Likör	30—35
28. Pomeranzen-Likör	35—40
29. Pflaumen-Likör	30—35

	Volumenprozent
30. Prünelle-Likör	35—40
31. Preiselbeer-Likör	30—35
32. Wildfrucht-Likör	30—35
33. Zitronen-Likör	30—35

c) *Bitter-, Kräuter- und Gewürz-Liköre:*

34. Abtei-Likör	30—40
35. Allasch	40
36. Aromatique	30—40
37. Anis-Likör (Anisette-Likör)	30—40
38. Angelika-Likör	30—40
39. Goldwasser-Likör	38—40
40. Halb und Halb	35—40
41. Ingwer-Likör	30—40
42. Karthäuser-Likör	35—40
43. Kloster-Likör	30—40
44. Kräuter-Likör (Deutscher)	30—40
45. Bayrischer Kräuter-Likör	30—40
46. Gewürz-Likör	30—40
47. Kümmel-Likör	30—40
48. Magenbitter-Likör	30—40
49. Pfefferminz-Likör	30—40
50. Reiter-Likör	40—45
51. Stonsdorfer	30—40
52. Waldmeister-Likör	30—40
53. Vanille-Likör	30—40
54. Getreidekümmel-Likör	30—40

d) *Sonstige Liköre:*

55. Bärenfang	30—40
56. Cordial-Medoc	35—40
57. Eier-Likör (Emulsions-Likör)	20—25
58. Eier-Weinbrand (Emulsions-Likör)	20—25
59. Kakao mit Ei (Emulsions-Likör)	20—25

	Volumenprozent
60. Schokoladen-Likör (Emulsions-Likör)	20—25
61. Mokka mit Ei (Emulsions-Likör)	20—25
62. Mokka mit Sahne (Emulsions-Likör)	20—25
63. Kakao-Likör (Emulsions-Likör)	20—25
64. Kaffee-Likör	25—30
65. Mokka-Likör	25—30
66. Tee-Likör	25—30
67. Kakao-Likör, weiß (Destillat-Likör)	25—35
68. Kakao-Likör, braun (Auszugs-Likör)	25—35
69. Kakao mit Nuß	25—35
70. Nuß-Likör	30—35
71. Krokant-Likör	30—35
72. Punsch-Extrakt	30—40
73. Schwedenpunsch	25—30

IV. *Nach besonderem Verfahren hergestellte Spirituosen*

1. Korn	32—35
2. Steinhäger	38—45
3. Genever	38—45
4. Edel-Aquavit	38—40
5. Whisky	43
6. Gin	38—45
7. Enzian	38—45
8. Adlershofer Wodka	45
9. Tresterbranntwein	38—40
10. Tresterbranntwein-Verschnitt	38—40
11. Hefebranntwein	38—40
12. Hefebranntwein-Verschnitt	38—40

Die neuen Begriffsbestimmungen gelten als verbindliche Anweisungen für die gesamte Spirituosenindustrie.

Mit der Veröffentlichung dieser neuen Begriffsbestimmungen treten die bisher gültigen Begriffsbestimmungen für Brannt-

wein und Spirituosen in der Fassung der Beschlüsse des Bundes Deutscher Lebensmittelfabrikanten und -händler für Lebensmittelkunde und Lebensmittelrecht e. V. vom 29. November 1940 sowie die den vorgenannten neuen Bestimmungen entgegenstehenden Anweisungen und Richtlinien außer Kraft.

Weiterhin finden die diesen Begriffsbestimmungen entgegenstehenden Vorschriften des Branntweinmonopolgesetzes im § 100, der Branntweinverwertungsordnung im § 128, § 130 und § 131, Abs. 2, sowie der Ausführungsbestimmungen zum Weingesetz im Artikel 15 (zu § 16), Abschnitt 5 und 6, und Artikel 16 (zu § 16), Abschnitt 6 und 7, keine Anwendung mehr.

Die Anweisung über die Herstellung von Erzeugnissen der Sonderklasse wird hierdurch nicht berührt.

Berlin, den 15. März 1955. gez.: I. V. Fabisch

Erläuterungen zu den neuen Begriffsbestimmungen für Spirituosen

In dem Abschnitt C 1 wird darauf hingewiesen, daß Spirituosen nur noch in den Verkehr gebracht werden dürfen, wenn vom DAMW das Prüfzeichen für das entsprechende Erzeugnis erteilt wird. Hierzu ist folgendes zu bemerken:

Gegen die Entscheidung der Prüfdienststelle kann bei der Fachgruppe Nahrungsmittel des DAMW, Berlin, und darüber hinaus bis zum Präsidenten des DAMW, Berlin, Einspruch erhoben werden. Jedoch ist hierzu grundsätzlich eine einwandfreie und stichhaltige Begründung zu geben.

Im weiteren können vom DAMW solche Phantasiebezeichnungen, die einer guten Verkaufskultur widersprechen, abgelehnt werden. Die Einschränkung in bezug auf die Gelbfärbung von aromatisierten Trinkbranntweinen mit weinbrandähnlichem Geschmack ist in Wegfall gekommen, während die Herstellung von Kunst-Rum und -Arrak nicht zugelassen ist. Die vorgenannten Erzeugnisse werden deshalb in der Spirituosen-Nomenklatur nicht aufgeführt.

Die zur Zeit bestehende Ausnahmegenehmigung für die Herstellung dieser beiden Erzeugnisse bleibt jedoch bis auf weiteres bestehen.

Alle sonstigen, bisher nach den alten Begriffsbestimmungen zugelassenen Erzeugnisse dürfen, soweit sie nicht auch in den neuen Begriffsbestimmungen bzw. in der Spirituosen-Nomenklatur enthalten sind, nicht mehr hergestellt werden.

Um die Möglichkeit zur Entwicklung und Herstellung qualitativ hochwertiger Spirituosen im Sinne der Verordnung vom 17. Dezember 1953 zu geben, können auf begründeten Antrag an die HV Genußmittel des Ministeriums für Lebensmittelindustrie über den Rahmen der Begriffsbestimmungen hinaus Sonderherstellungsgenehmigungen erteilt werden.

Für Etiketten, welche nicht durch Überdruck den jetzt gültigen Bestimmungen angepaßt werden können, wird eine Aufbrauchfrist bis zum 1. Juli 1955 festgelegt. Bis zum gleichen Termin wird die Frist zur Erlangung der Prüfzeichen für sämtliche Spirituosen begrenzt. Nach vorgenanntem Termin dürfen keine Spirituosen mehr ohne Prüfzeichen des DAMW in den Verkehr gebracht werden.

Dewag-Werbung Cottbus

III/14/8 5 2886 VEB Graphische Werkstätten Zittau-Görlitz H 253 55

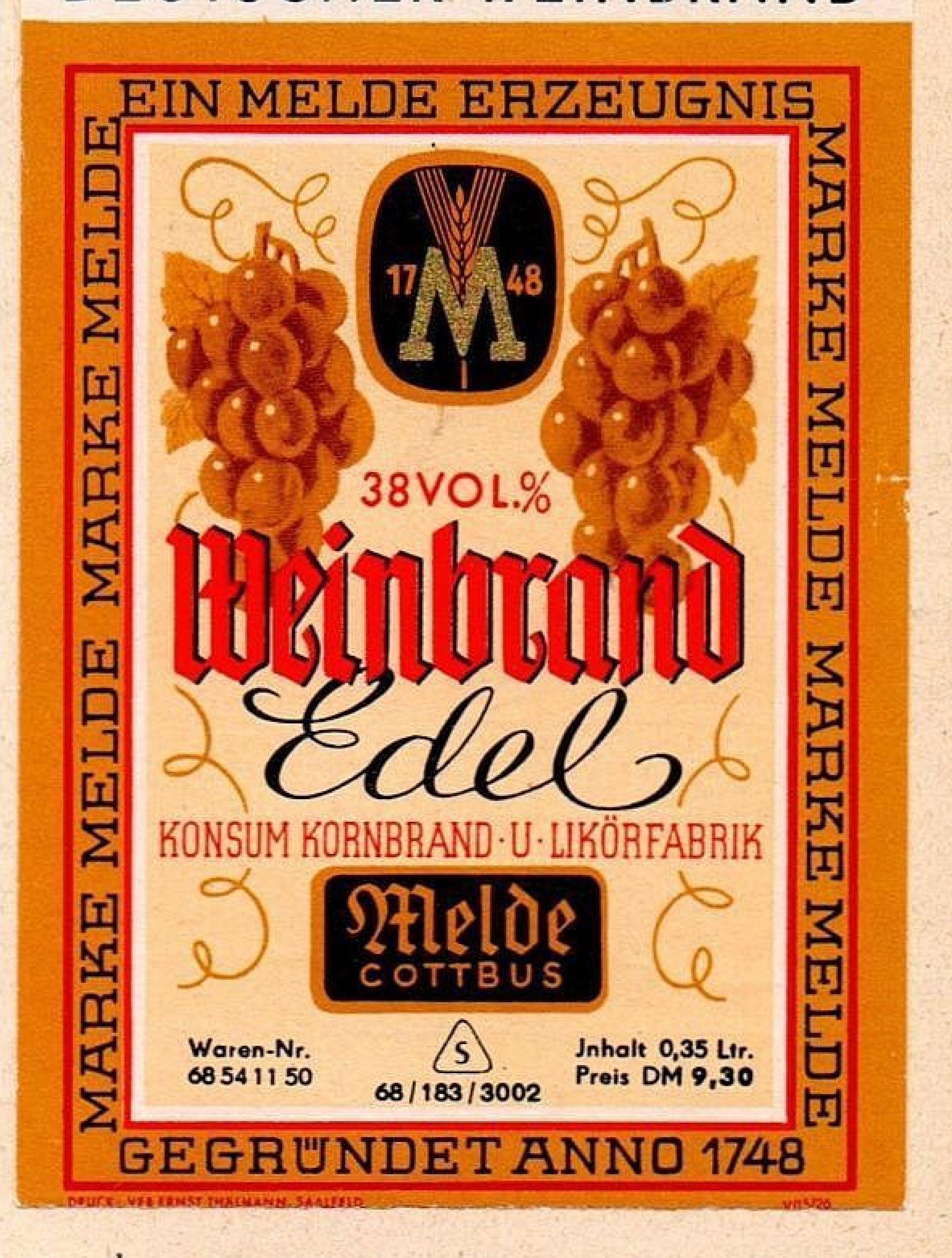

OSTSEE
N
S
W
O
x = Auslieferungsläger:
Karl-Marx-Stadt
Erfurt
Leipzig
Magdeburg
Schwerin
O-Zweigbetrieb
Zepernick
ROSTOCK
SCHWERIN
NEU BRANDENBURG
HAMBURG
MAGDEBURG
HALLE
LEIPZIG
DRESDEN
COTTBUS
ERFURT
GERA
SUHL
KARL MARX-St.
FRANKFURT
Stadtgrenze
Staatsgrenze
Bezirksgrenzen
Landkreisgrenzen
Ländergrenzen
Bezirksstädte
Kreisstädte

Unser
Produktions-Programm

ist ein Spitzenerzeugnis der Sonderklasse und werden zu seiner Herstellung nur ausgesuchte Weindestillate aus den Volksdemokratien sowie ein Zusatz von Charante-Wein-Destillat verwendet.

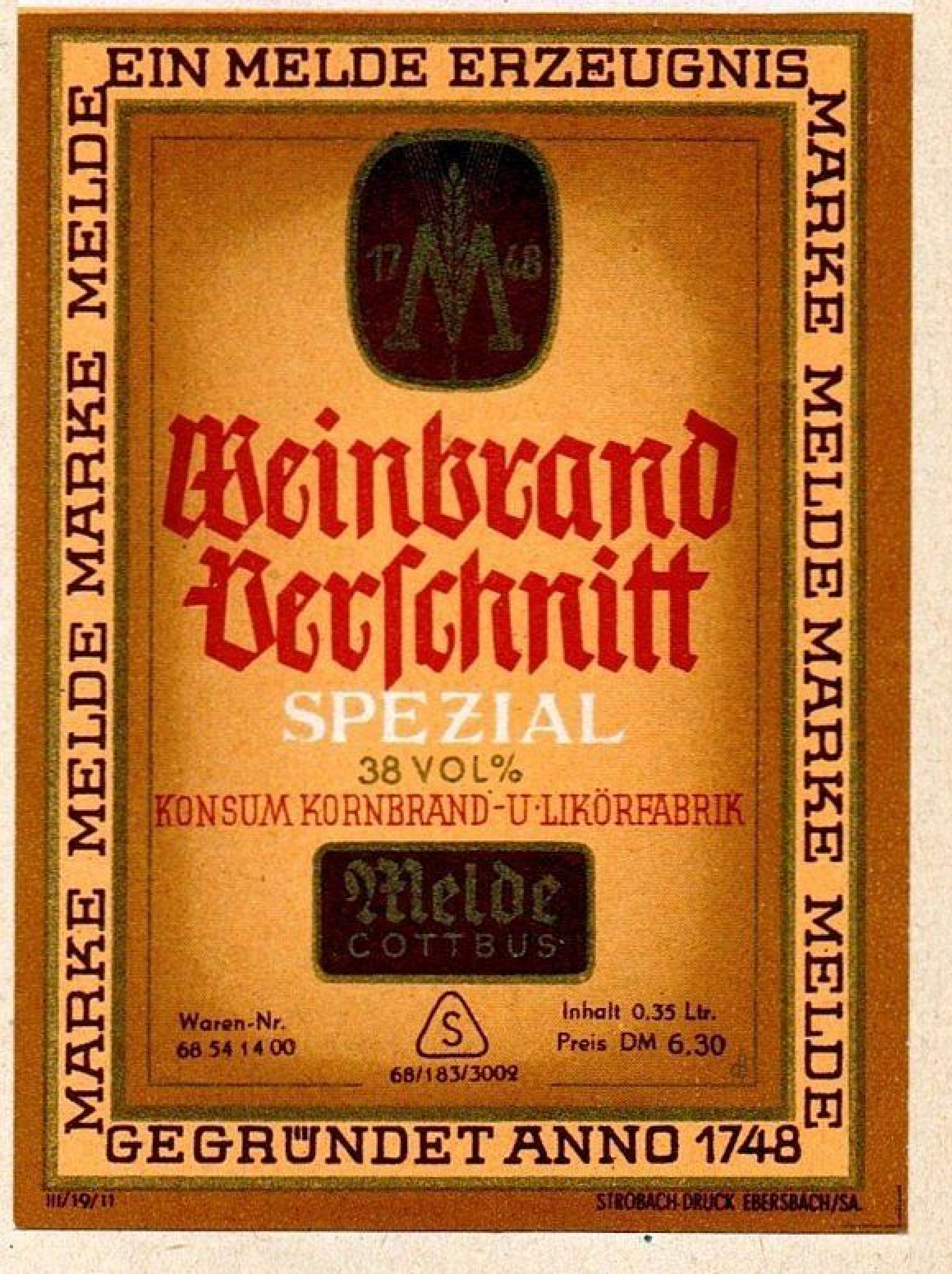
Dieser Weinbrand gelangt erst nach ¼ jähriger Lagerung auf Eichenholzfässern zur Abfüllung.

DEUTSCHER WEINBRAND



Der Bedarf an Weinbrand ist so groß, daß z. Zt. noch nicht soviel Importe von Brennweinen und Weindestillaten auf dem Markt sind, daß der Bedarf gedeckt werden kann. Aus diesem Grunde wurde der Weinbrand-Verschnitt Spezial, welcher der Sonderklasse angehört, geschaffen. Bei diesem Produkt handelt es sich um ein Spitzenerzeugnis, welches unter Verwendung von 20 % Weindestillat sowie Zusätzen von feinsten Auszügen aus Backpflaumen, Limousinholz und unreifen Walnüssen zusammengestellt ist. Durch wochenlanges Faßlager erhält dieses Erzeugnis sein feines, weiniges Bukett, wodurch es sehr beliebt und von Kennern der Herrenkreise stets bevorzugt wird.

DEUTSCHER WEINBRANDVERSCHNITT



gehört ebenfalls der Sonderklasse an und wird nach einem besonderen Verfahren hergestellt. Durch die besondere Art der Verarbeitung der Wacholderbeeren wird bei diesem Produkt ein feiner, reiner Aroma-Typ erzielt.


EIN MELDE ERZEUGNIS
MARKE MELDE * MARKE MELDE
MARKE MELDE * MARKE MELDE
M
Steinhäger
40 VOL%
KONSUM-KORNBRAND-U-LIKÖRFABRIK
Melde
Waren - Nr.
68 54 2750
S
68/183/3002
Inhalt 0,35 Ltr.
Preis DM 6.80
GEGRÜNDET ANNO 1748
III/4/7

gehört ebenfalls der Sonderklasse an und ist dieses Produkt als eines der Spitzenerzeugnisse in dieser Art anzusehen. Bei seiner Herstellung gelangen erstklassige Fruchtsäfte unter Verwendung von Zusätzen feinsten Weindestillats, Kirschwasser und Gewürzauszügen zur Verarbeitung.

EIN MELDE ERZEUGNIS

MARKE MELDE ✱ MARKE MELDE

MARKE MELDE ✱ MARKE MELDE



EDEL-KIRSCH

FRUCHTSAFT-LIKÖR

35 VOL%

KONSUM KORNBRAND-U-LIKÖRFABRIK



Waren-Nr.
68544900



68/183/3002

Inh. 0,35 Ltr.
Preis DM 5.30

GEGRÜNDET ANNO 1748

ist der beliebteste Likör der Damenwelt und ist als ein Edelprodukt besonderer Art zu bezeichnen. Durch Zusätze von natürlichen Auszügen zeichnet sich dieses Produkt durch einen guten, abgerundeten Geschmack aus.

EIN MELDE ERZEUGNIS

MARKE MELDE * MARKE MELDE

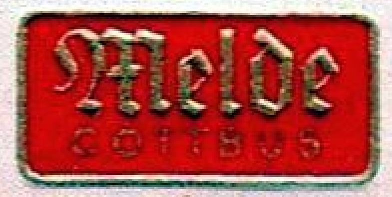
MARKE MELDE * MARKE MELDE





20 VOL%

VDK·KORNBRAND·U·LIKÖRFABRIK



Waren-Nr. 68 54 49 00

68/183/3002

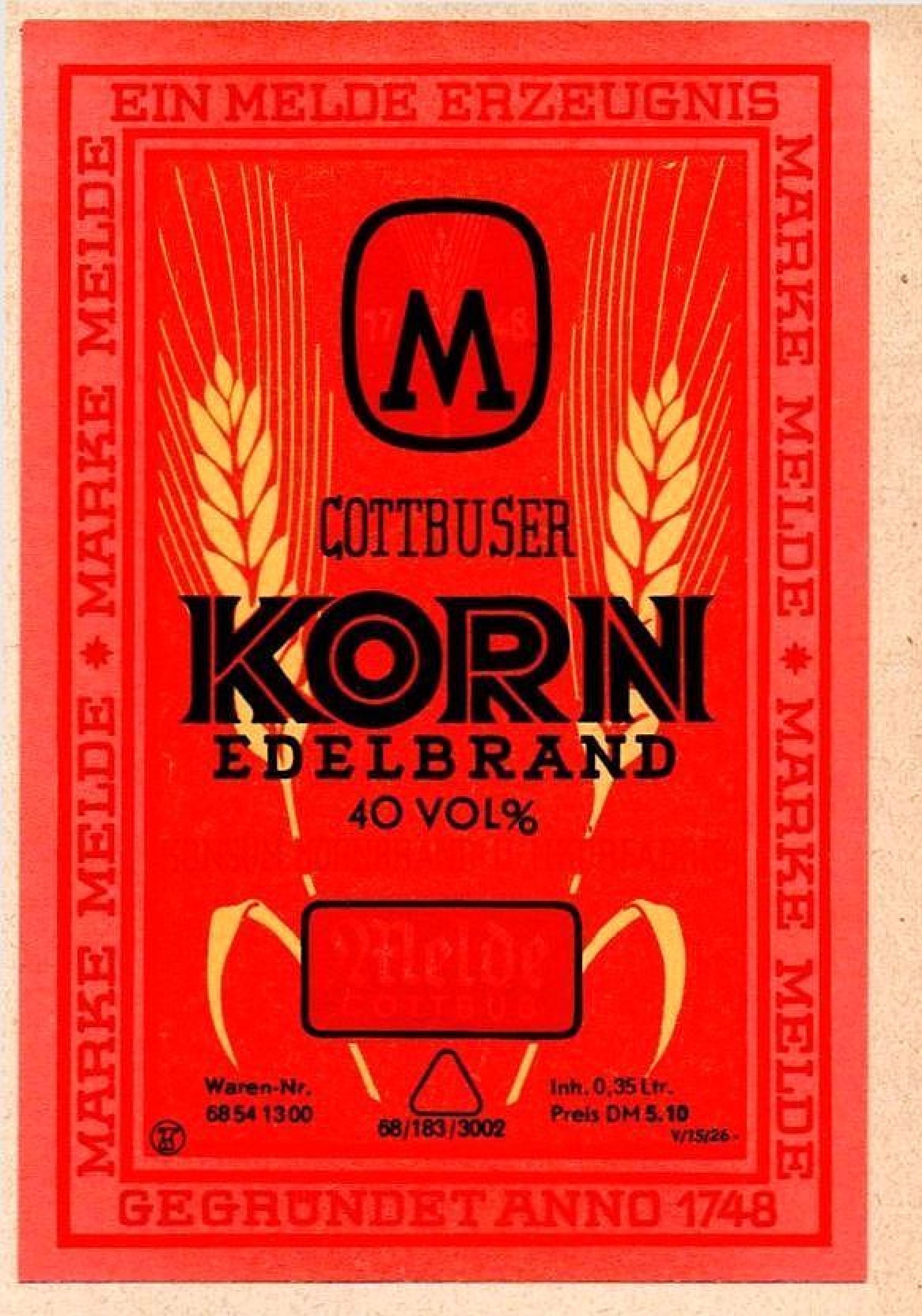
Jnh. 0,35 Ltr.
Pr. DM 7.80

GEGRÜNDET ANNO 1748

Cottbuser Korn 32 % wird hergestellt aus feinstem Kornsprit, welcher im Maischverfahren gewonnen wird und sich durch ein reines, feines Korn-Bukett auszeichnet.

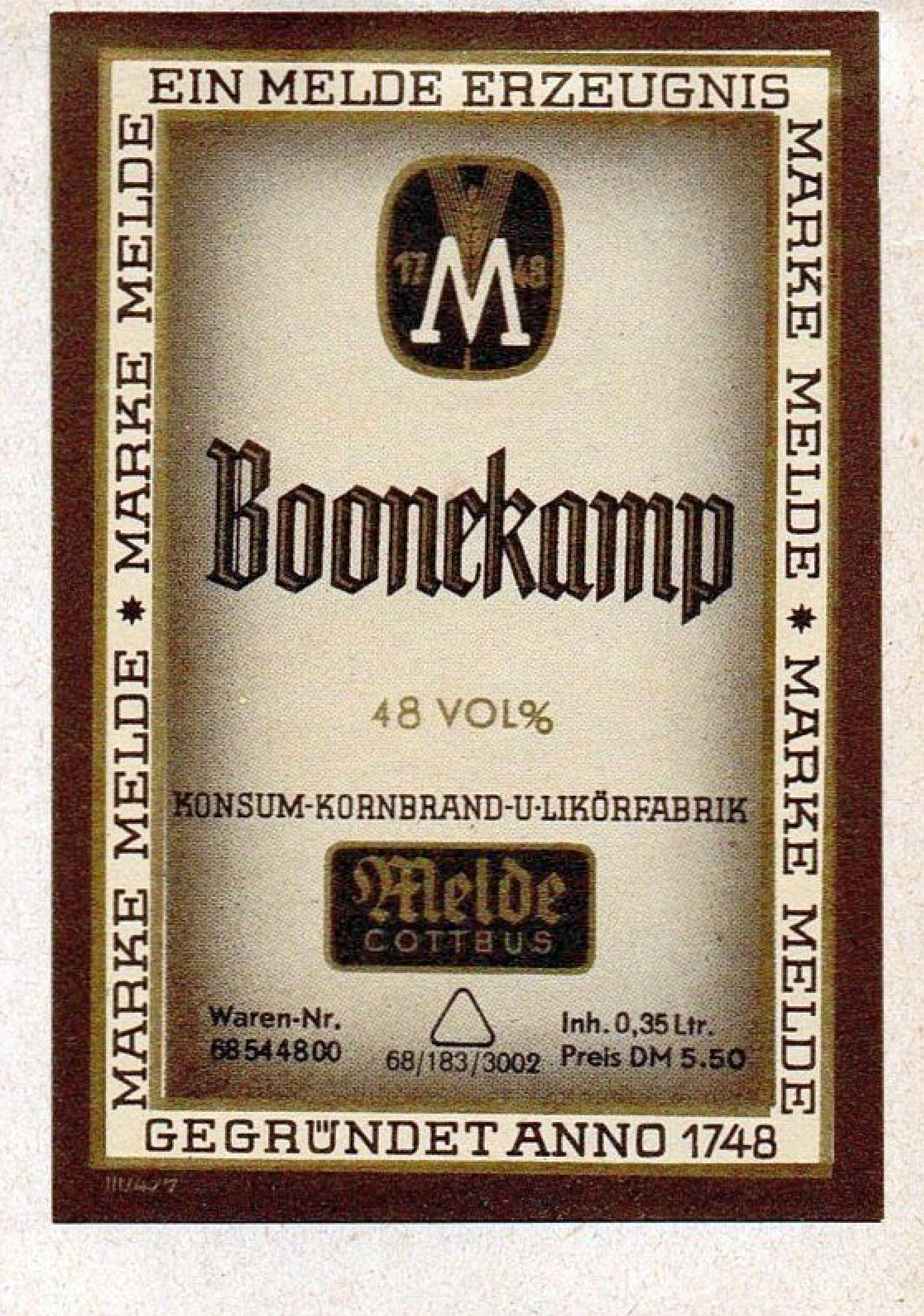

EIN MELDE ERZEUGNIS
MARKE MELDE * MARKE MELDE
MARKE MELDE * MARKE MELDE
17 M 48
Echter Cottbuser
GETREIDE
KORN
32 VOL%
KONSUM KORNBRAND · U · LIKÖRFABRIK
Melde
COTTBUS
Waren-Nr.
68 54 13 00
68/183/3002
Inh. 0,35 Ltr.
Preis DM 4.45
GEGRÜNDET ANNO 1748

Cottbuser Korn 40 % ist ein Edelbrand. Die Rohprodukte sind Roggen und Darrmalz, welche ausschließlich im Maischverfahren in unserer Brennerei durch moderne Brenn- und Rektifizieranlagen zu bestem Korn-Feinsprit verarbeitet werden. Durch sorgfältiges Rektifizieren und wochenlanges Faßlager des Fertigproduktes erhält der Korn sein ausgeprägtes Korn-Bukett und einen angenehmen, reinen, abgerundeten Geschmack und wird von Kennern seines besonderen Charakters wegen bevorzugt.

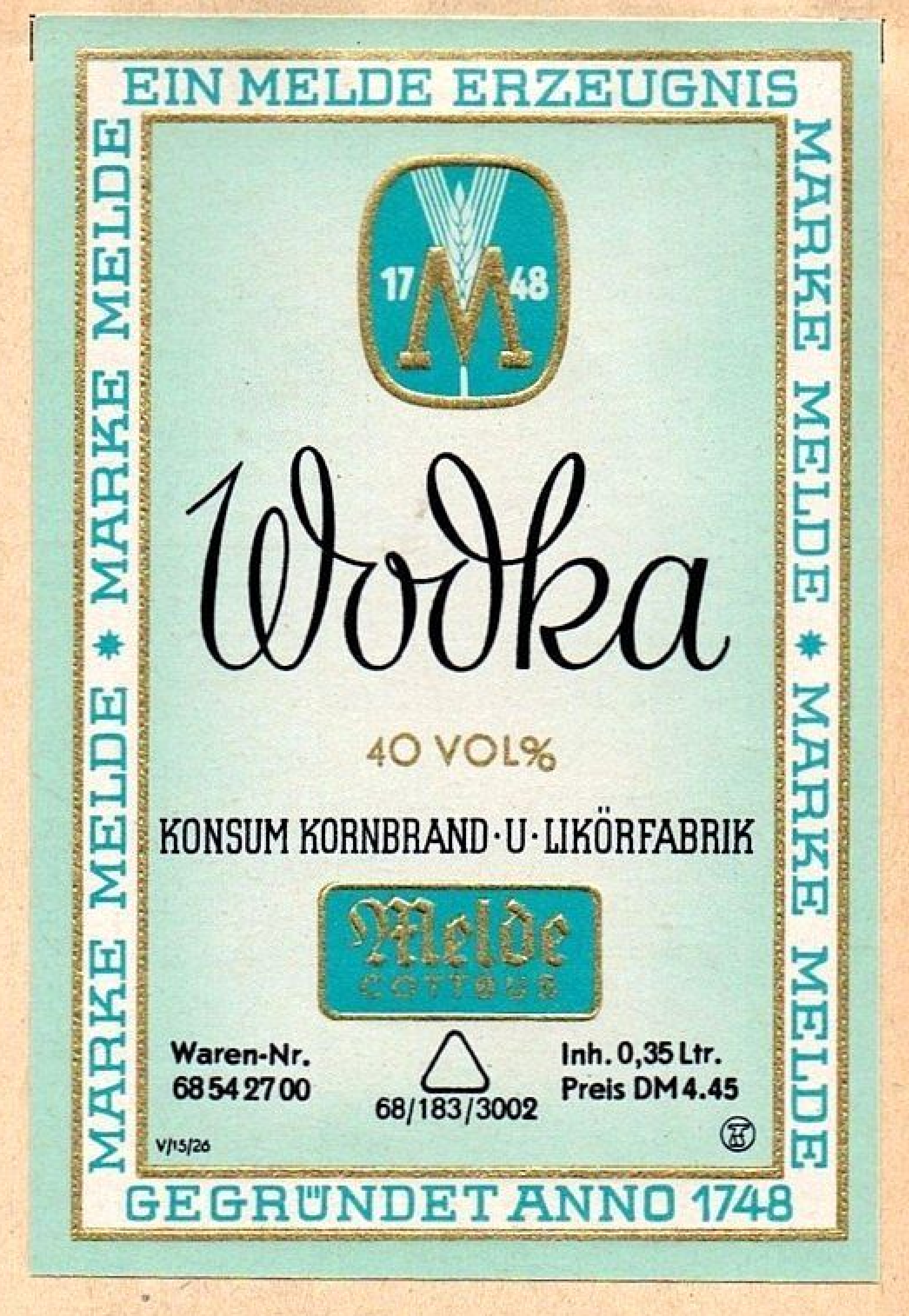

EIN MELDE ERZEUGNIS
MARKE MELDE ✱ MARKE MELDE
MARKE MELDE ✱ MARKE MELDE
M
COTTBUSER
KORN
EDELBRAND
40 VOL%
Waren-Nr.
68 54 13 00
68/183/3002
Inh. 0,35 Ltr.
Preis DM 5.10
GEGRÜNDET ANNO 1748

Dieses Produkt ist bei der Kundschaft als hervorragend bekannt und ist bei Magenverstimmungen sehr begehrt.

Durch die Verwendung hochwertiger Drogen gehört dieses Erzeugnis zur Spitzenklasse seiner Art.


EIN MELDE ERZEUGNIS
MARKE MELDE * MARKE MELDE
MARKE MELDE * MARKE MELDE
Boonekamp
48 VOL%
KONSUM-KORNBRAND-U-LIKÖRFABRIK
Melde
COTTBUS
Waren-Nr.
68544800
68/183/3002
Inh. 0,35 Ltr.
Preis DM 5.50
GEGRÜNDET ANNO 1748

ist ein Trinkbranntwein, der sich besonders durch seine Reinheit und außerordentliche Weichheit des Geschmacks auszeichnet.

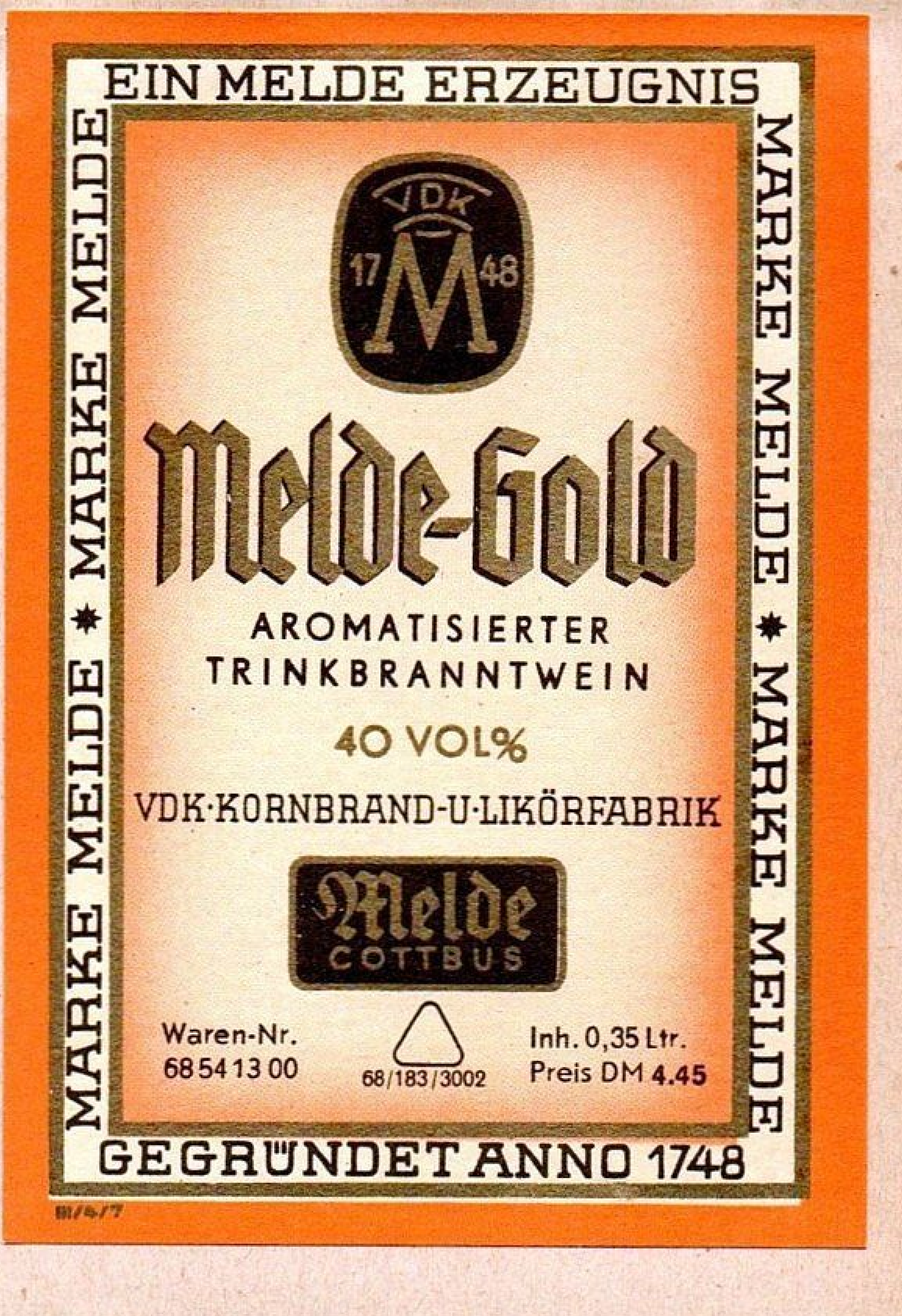

EIN MELDE ERZEUGNIS
MARKE MELDE * MARKE MELDE
MARKE MELDE * MARKE MELDE
17 M 48
Wodka
40 VOL%
KONSUM KORNBRAND · U · LIKÖRFABRIK
Melde
Waren-Nr.
68542700
68/183/3002
Inh. 0,35 Ltr.
Preis DM 4.45
V/15/26
GEGRÜNDET ANNO 1748

2*

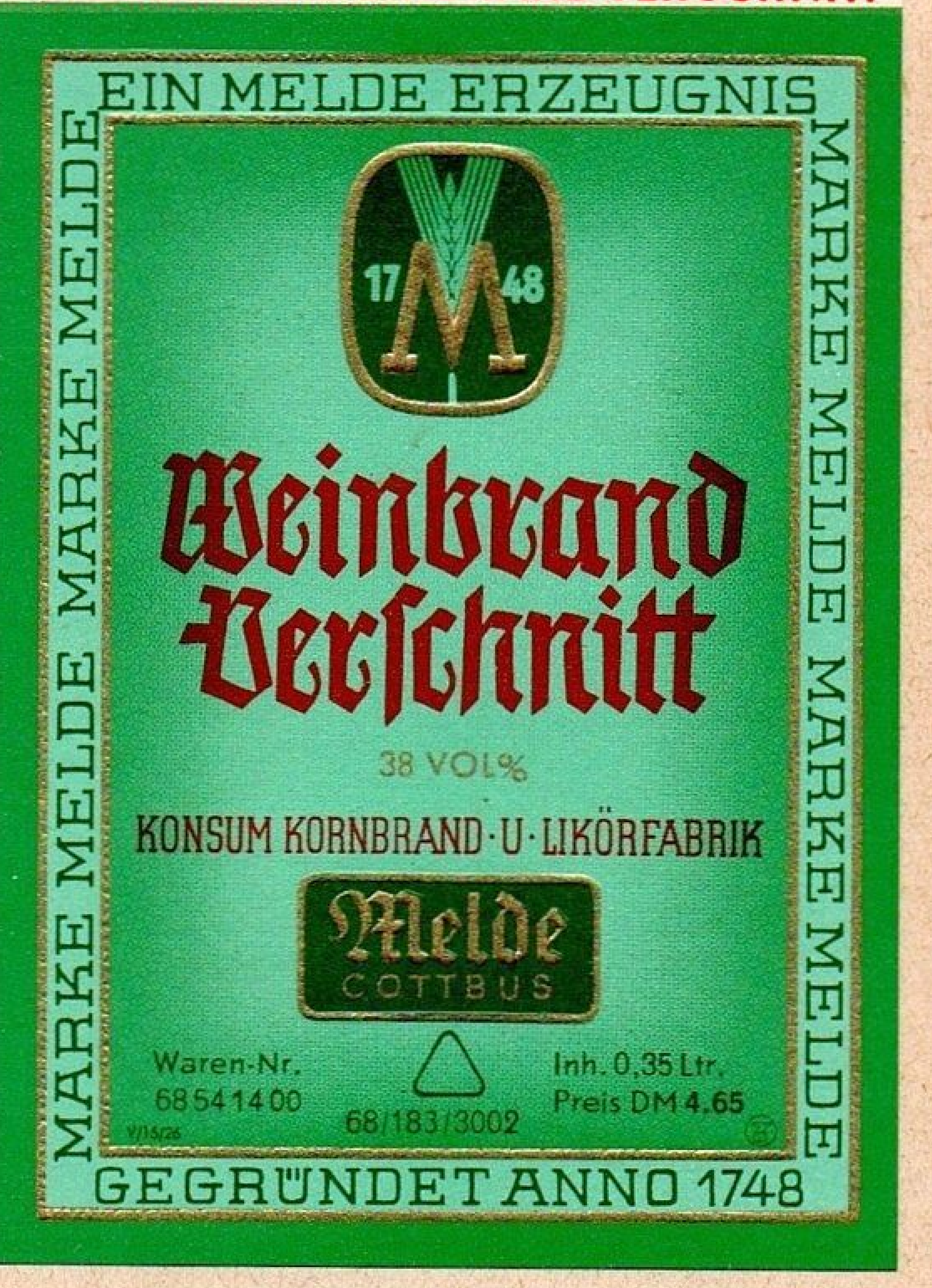
ist ein Trinkbranntwein, zu dessen Herstellung feinstes Korndestillat Verwendung findet und der wegen seiner Reinheit sehr beliebt ist.


EIN MELDE ERZEUGNIS
MARKE MELDE * MARKE MELDE
MARKE MELDE * MARKE MELDE
17 M 48
Melde-Silber
AROMATISIERTER
TRINKBRANNTWEIN
40 VOL%
KONSUM KORNBRAND-U·LIKÖRFABRIK
Melde
COTTBUS
Waren-Nr.
68 54 27 00
68/183/3002
Inhalt 0,35 Ltr.
Preis DM 4.45
GEGRÜNDET ANNO 1748
III/19/11
STROBACH-DRUCK EBERSBACH/SA.

ist ebenfalls ein Trinkbranntwein, zu dessen Herstellung feinstes Korndestillat mit Zusätzen von natürlichen Auszügen Verwendung findet. Wegen seines feinen Buketts ist er bei den Verbrauchern sehr beliebt.


EIN MELDE ERZEUGNIS
MARKE MELDE ✱ MARKE MELDE
MARKE MELDE ✱ MARKE MELDE
VDK
17 M 48
Melde-Gold
AROMATISIERTER
TRINKBRANNTWEIN
40 VOL%
VDK·KORNBRAND-U·LIKÖRFABRIK
Melde
COTTBUS
Waren-Nr.
68 54 13 00
68/183/3002
Inh. 0,35 Ltr.
Preis DM 4.45
GEGRÜNDET ANNO 1748

Auch dieses Produkt, welches unter Verwendung von 10 % Weinalkohol – gewonnen aus Brennweinen aus den Volksdemokratien — und Zusätzen von Auszügen aus Backpflaumen, Limousinholz, Walnuß- und Mandelschalen hergestellt wird, ist sehr beliebt bei der Verbraucherschaft.

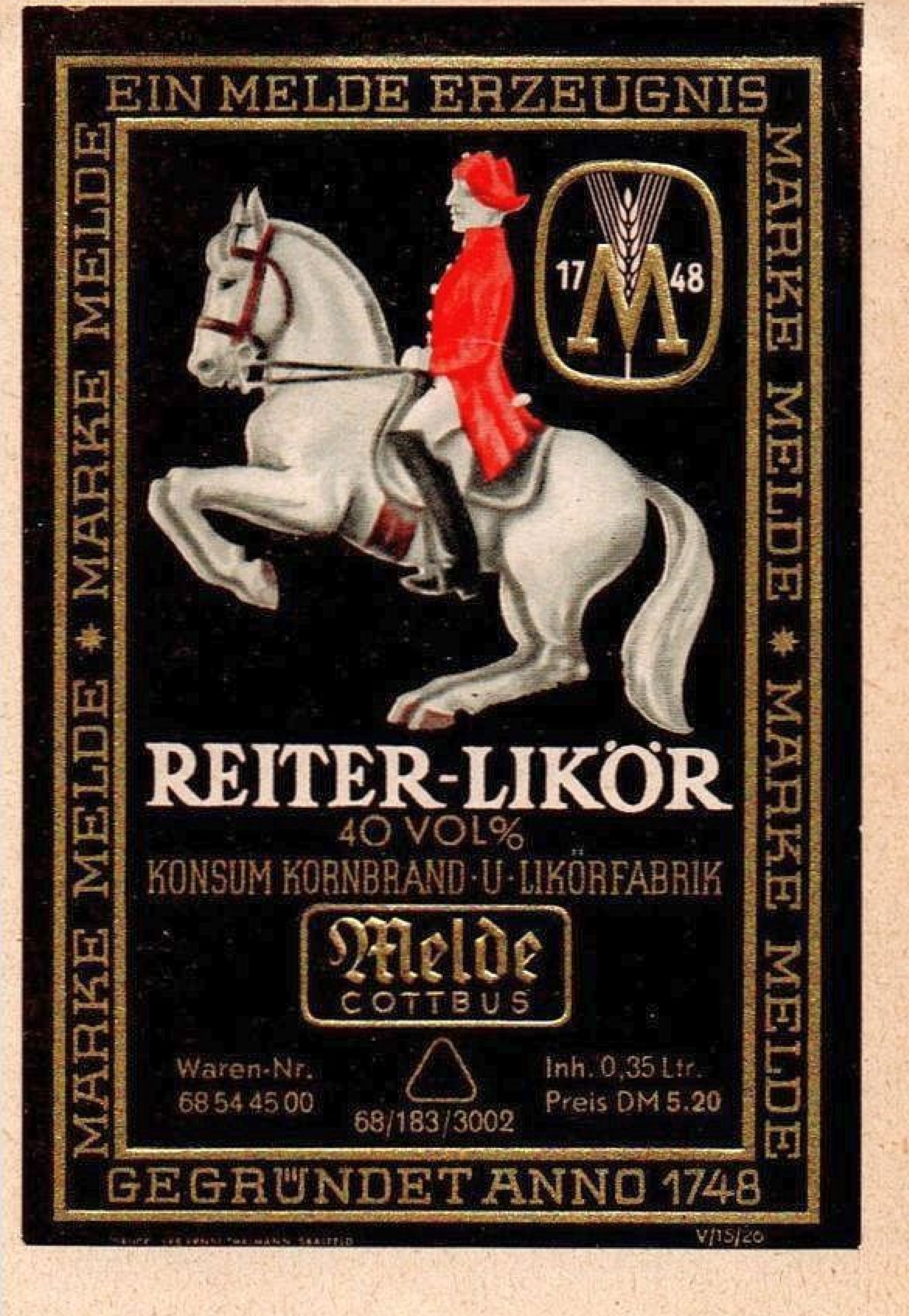

DEUTSCHER WEINBRAND-VERSCHNITT
EIN MELDE ERZEUGNIS
MARKE MELDE MARKE MELDE
MARKE MELDE MARKE MELDE
17 M 48
Weinbrand Verschnitt
38 VOL%
KONSUM KORNBRAND · U · LIKÖRFABRIK
Melde
COTTBUS
Waren-Nr.
68 54 14 00
68/183/3002
Inh. 0,35 Ltr.
Preis DM 4.65
GEGRÜNDET ANNO 1748

GETREIDEKÜMMEL 40 %

ist ein altbekanntes Spitzenerzeugnis unseres Betriebes. Zur Herstellung werden feinstes Korndestillat sowie Kümmeldestillat verwendet. Zu dem Kümmeldestillat wird nur feinster holländischer Kümmelsamen, welcher mit Korn-Feinsprit überdestilliert wird, verarbeitet. Der typische Korngeschmack in Verbindung mit dem Kümmeldestillat gibt der Qualität die gute Note.


EIN MELDE ERZEUGNIS
MARKE MELDE * MARKE MELDE
MARKE MELDE * MARKE MELDE
17 M 48
GETREIDE
KÜMMEL
LIKÖR
40 VOL%
KONSUM KORNBRAND · U · LIKÖRFABRIK
Melde
COTTBUS
Waren-Nr.
68 54 45 00
68/183/3002
Inh. 0,35 Ltr.
Preis DM 5.75
GEGRÜNDET ANNO 1748

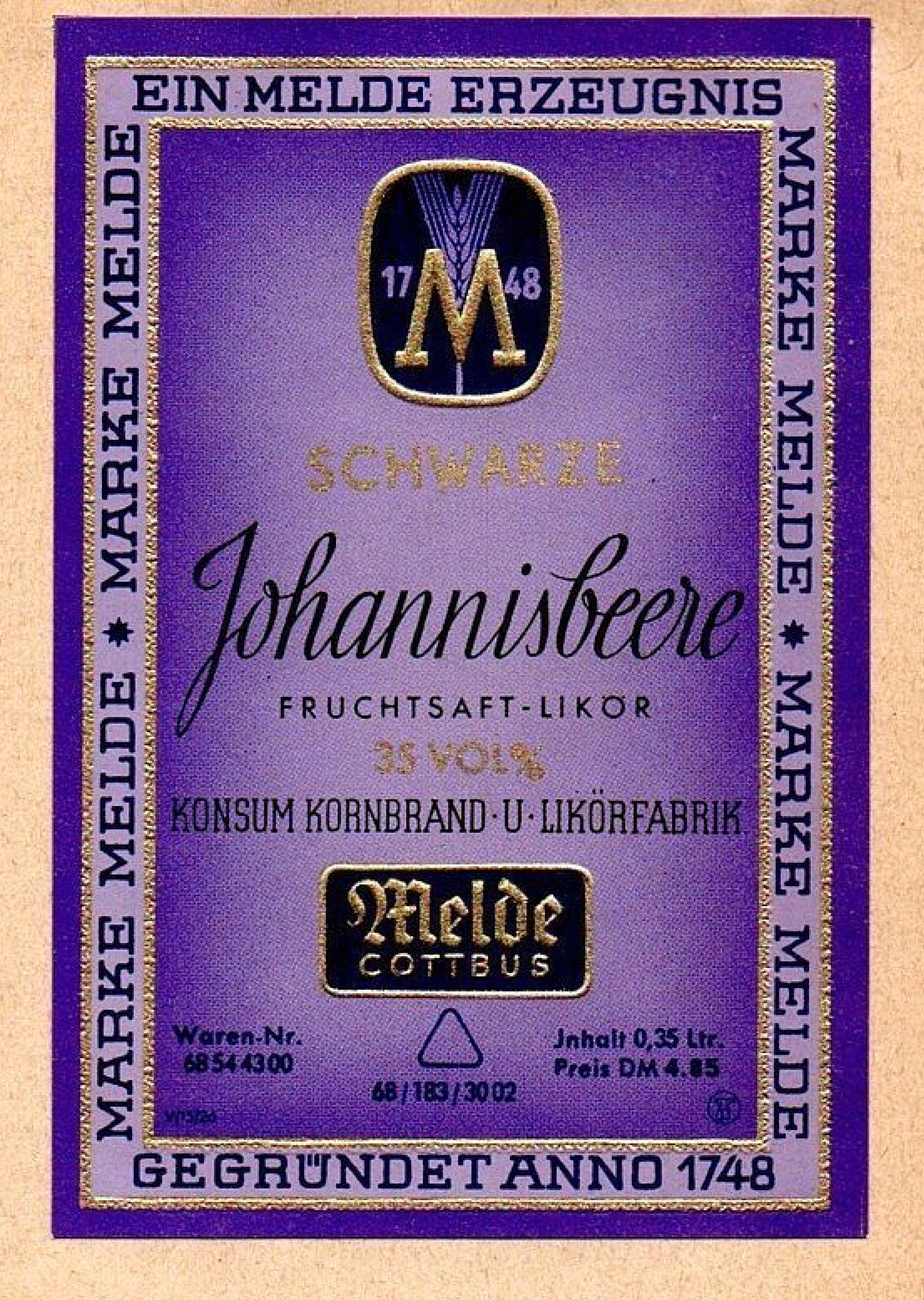
zeichnet sich durch seinen kräftigen, würzigen Kräutercharakter aus. Wegen seiner rassigen, feurigen Art und seines besonderen Charakters wird er als Herrenlikör sehr bevorzugt.


EIN MELDE ERZEUGNIS
MARKE MELDE * MARKE MELDE
MARKE MELDE * MARKE MELDE
17 M 48
REITER-LIKÖR
40 VOL%
KONSUM KORNBRAND · U · LIKÖRFABRIK
Melde
COTTBUS
Waren-Nr.
68 54 45 00
68/183/3002
Inh. 0,35 Ltr.
Preis DM 5.20
GEGRÜNDET ANNO 1748
V/15/20

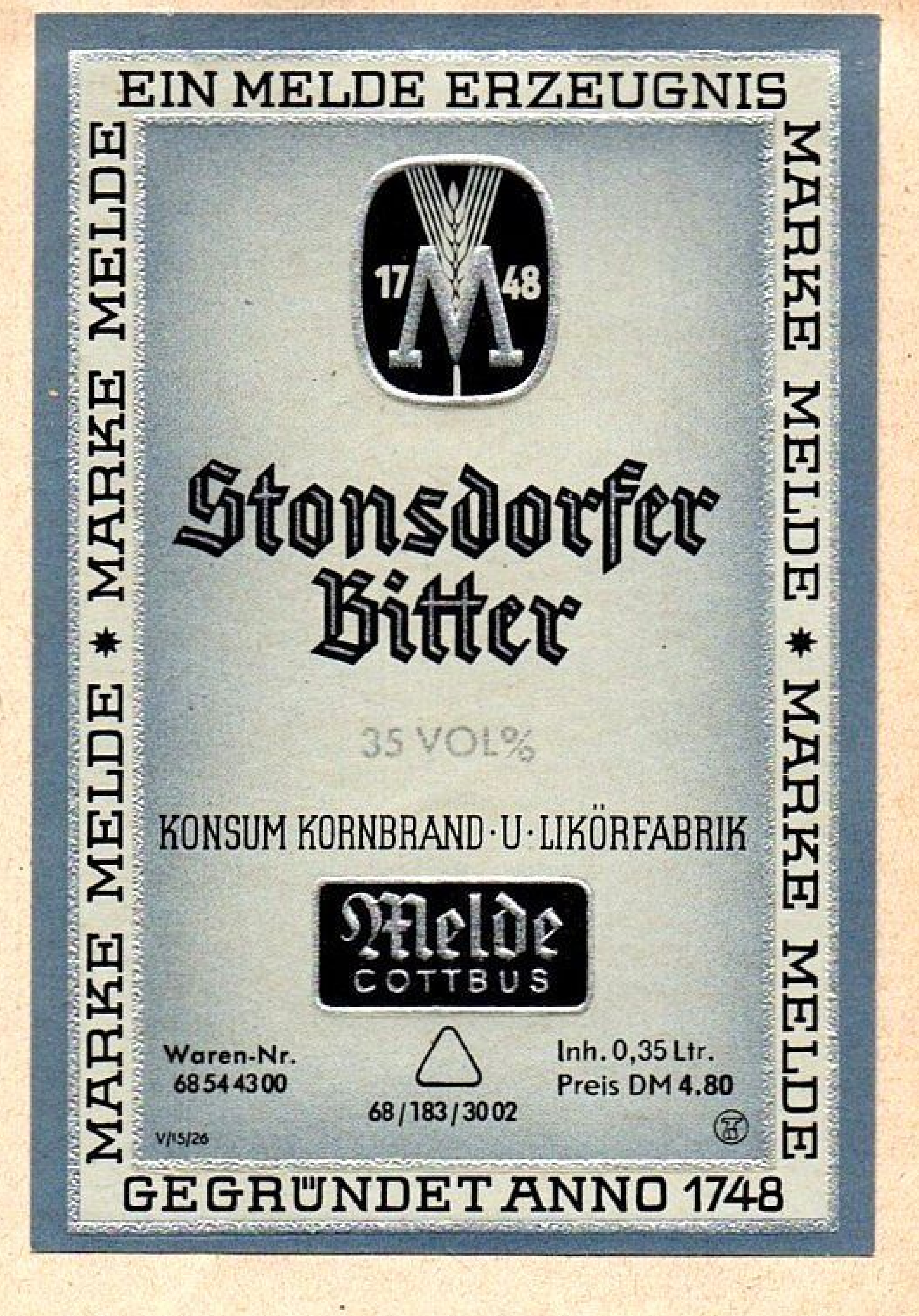
ist seit alters her einer der bekanntesten und weitverbreitetsten Kräuterliköre. Seinen Charakter verdankt er im wesentlichen den Auszügen aus Citrusfrüchten und Bitterkräutern. Wegen seiner Ausgeglichenheit und feinen, nicht aufdringlichen Art findet er als halbbitterer Kräuterlikör überall Anklang.


EIN MELDE ERZEUGNIS
MARKE MELDE ✱ MARKE MELDE
MARKE MELDE ✱ MARKE MELDE
17 M 48
HALB
UND HALB
40 VOL%
KONSUM KORNBRAND · U · LIKÖRFABRIK
Melde
COTTBUS
Waren-Nr.
68544500
68/183/3002
Inh. 0,35 Ltr.
Preis DM 5.20
DRUCK: VEB ERNST THALMANN, SAALFELD
GEGRÜNDET ANNO 1748
V/15/26

Hier ist der ausgesuchte Fruchtmuttersaft der schwarzen Johannisbeere der Aromaträger, welcher diesem Likör die fruchtige, herbe Note verleiht. Durch die Zugabe von Weindestillat sowie naturreinen Typagen wird der gute, abgerundete Gesamteindruck erzielt und ist dieser Likör von unseren Damen sehr bevorzugt.


EIN MELDE ERZEUGNIS
MARKE MELDE ✱ MARKE MELDE
MARKE MELDE ✱ MARKE MELDE
17 M 48
SCHWARZE
Johannisbeere
FRUCHTSAFT-LIKÖR
35 VOL%
KONSUM KORNBRAND·U·LIKÖRFABRIK
Melde
COTTBUS
Waren-Nr.
68544300
68/183/3002
Jnhalt 0,35 Ltr.
Preis DM 4.85
GEGRÜNDET ANNO 1748

ist ein angenehm würziger Kräuterlikör, welcher unter Verwendung von Blaubeeren seinen besonderen Charakter erhält und ebenfalls sehr beliebt ist.


EIN MELDE ERZEUGNIS
MARKE MELDE * MARKE MELDE
MARKE MELDE * MARKE MELDE
17 M 48
Stonsdorfer Bitter
35 VOL%
KONSUM KORNBRAND · U · LIKÖRFABRIK
Melde
COTTBUS
Waren-Nr.
68 54 43 00
Inh. 0,35 Ltr.
Preis DM 4.80
68 / 183 / 30 02
V/15/26
GEGRÜNDET ANNO 1748

3 *

ist ein Fruchtsaftlikör, welcher sein feines, fruchtiges Kirsch-Aroma durch Verarbeitung von ausgesuchten Kirschmuttersäften erhält und in Verbraucherkreisen wegen seiner besonderen Art bevorzugt wird.

EIN MELDE ERZEUGNIS

MARKE MELDE ✱ MARKE MELDE

MARKE MELDE ✱ MARKE MELDE



Kirsch

FRUCHTSAFTLIKÖR

35 VOL%

KONSUM KORNBRAND-U-LIKÖRFABRIK



Waren-Nr.
68 54 43 00

68/183/3002

Inh. 0,35 Ltr
Preis DM 4.80

GEGRÜNDET ANNO 1748

Dieser Fruchtsaft-Likör wird wegen seines vollmundigen Brombeer-Charakters, welcher auf die Verarbeitung hochwertiger Brombeermuttersäfte zurückzuführen ist, von der Verbraucherschaft sehr begehrt.

EIN MELDE ERZEUGNIS

MARKE MELDE * MARKE MELDE

MARKE MELDE * MARKE MELDE

17 M 48

KROATZBEERE

FRUCHTSAFT-LIKÖR

35 VOL%

KONSUM KORNBRAND · U · LIKÖRFABRIK



Waren-Nr.
68 54 43 00

68/183/3002

Inh. 0,35 Ltr.
Preis DM 4.80

GEGRÜNDET ANNO 1748

ist ein Destillatlikör, welcher unter Verarbeitung frischer Zitronen in unserem Betrieb hergestellt wird. Durch seine Reinheit und Feinheit und durch seine natürliche Frische gehört er zu den Spitzenerzeugnissen dieser Art und wird besonders von der Damenwelt sehr geschätzt.

EIN MELDE ERZEUGNIS

MARKE MELDE * MARKE MELDE

MARKE MELDE * MARKE MELDE

17 M 48

Zitrone

FRUCHTAROMA-LIKÖR

35 VOL%

KONSUM KORNBRAND·U·LIKÖRFABRIK



Waren-Nr. 68 54 43 00

Inh. 0,35 Ltr.
Preis DM 4.80

68/183/3002

V/15/26

GEGRÜNDET ANNO 1748

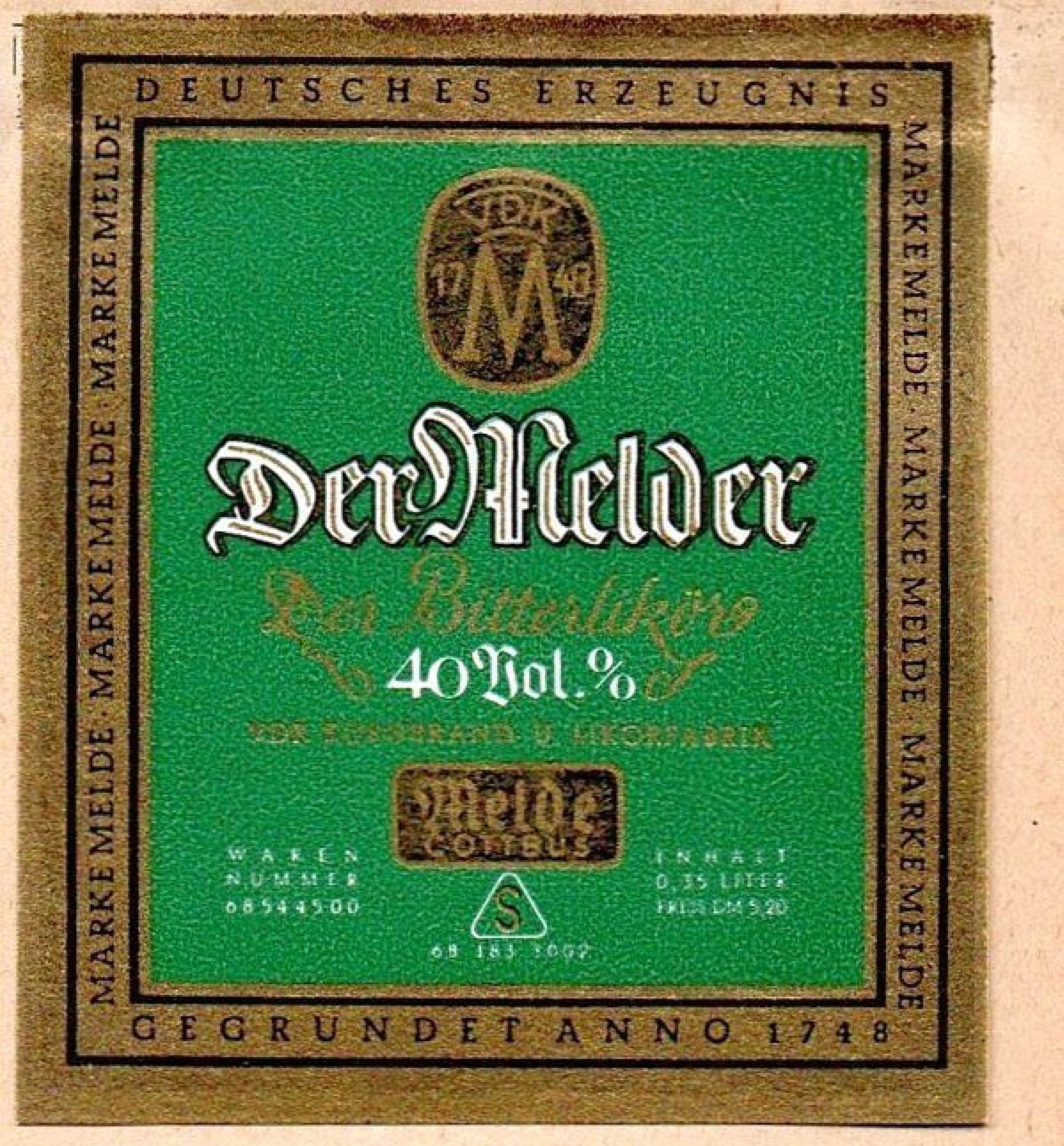
ist einer der ältesten Liköre und wird in Kundenkreisen sehr geschätzt. Zu seiner Herstellung gelangen feinste Destillate sowie Mitchaem-Öle zur Verarbeitung.


EIN MELDE ERZEUGNIS
MARKE MELDE * MARKE MELDE
MARKE MELDE * MARKE MELDE
17 M 48
Pfefferminz
LIKÖR
32 VOL%
KONSUM-KORNBRAND-U-LIKÖRFABRIK
Melde
COTTBUS
Waren-Nr.
68544200
68/183/3002
Inh. 0,35 Ltr.
Preis DM 4.55
Preis DM 4.65
GEGRÜNDET ANNO 1748
III/4/7

DER MELDER,
DER BITTERLIKÖR 40 %

Dieser chinin- und eisenhaltige Bitterlikör ist ein Erzeugnis besonderer Art. Bei seiner Zusammensetzung werden u. a. Chinarinde, Pomeranzenschalen, Enzianwurzeln, Ingwerwurzel, Galgantwurzeln, Nelken, chinesischer Zimt verarbeitet.

Bei vorliegendem Produkt handelt es sich um ein wirksames Hausmittel besonders zur Unterdrückung beginnender fieberhafter Erkrankungen. „Der Melder“ ist ebenfalls bei Verdauungsstörungen oder Appetitlosigkeit sehr zu empfehlen.


DEUTSCHES ERZEUGNIS
MARKE MELDE · MARKE MELDE · MARKE MELDE
MARKE MELDE · MARKE MELDE · MARKE MELDE
Der Melder
40 Vol.%
WAREN NUMMER 68544500
INHALT 0,35 LITER
S
GEGRUNDET ANNO 1748

NOTIZEN